

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 73 - Dal 27 Ottobre al 2 Novembre 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 27 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE 2019

*Metinella*

*Abbazia di Novacella*

*Allegrini*

*Marchetti*

*Berlucchi*

*Calabretta*

*Tenuta Moraia*

*Paolo Angelini*

*Ca' Rugate*

*Santini*

*S. Michael-Eppan*

*Tenuta Ulisse*

*Emanuela Bonomo*

*Damilano*

*Zoom: Carpegna Prosciutti, Prosciutto di Carpegna*

*Ristorante: Al Gufo Bianco - Torino*



## METINELLA

Toscana Igt Rosso Rossoardente.

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Metinella](#)

Proprietà: Stefano Sorlini

Enologo: Andrea Mazzoni

Stefano Sorlini, imprenditore bresciano del settore dell'aviazione civile (Sorlini Spa), è da non molto tempo sbarcato a Montepulciano, con un progetto enologico chiaro e deciso. Ha acquisito alcuni appezzamenti di vigneto dalla Cantina Buracchi e dalla Tenuta il Faggeto, mettendo insieme un patrimonio viticolo di 18 ettari, che alimenta una cantina dall'approccio tradizionale, dove gli invecchiamenti sono condotti soltanto in legno grande. Il risultato è una gamma di vini, Rosso di Montepulciano, Nobile, Nobile "Selezione" e Riserva, solida e non priva di carattere con una declinazione del Sangiovese già di bella articolazione e personalità e un legame con il proprio territorio di origine sempre in primo piano. Se il focus aziendale è dunque quello della tradizione, non manca però anche qualche mirata digressione. Il Rossoardente, è vino più immediato e facile che, pur non mutando quanto ad impostazione enologica, si concede in modo più disincentato ed anche ad un prezzo da "entry level". Ottenuto da sole uve Sangiovese, è un vino che sosta in legno grande, offrendo un sorso fresco e articolato. La versione 2015 si presenta di un bel rosso rubino, luminoso e vivace. Al naso trovano buona evidenza profumi floreali e fruttati, che richiamano viola, prugna e marmasca, con qualche cenno affumicato a chiudere il cerchio aromatico. In bocca, il vino è bilanciato, succoso, fragrante e sapido.

## ABBAZIA DI NOVACELLA

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Kerner

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Ordine Canonici Agostiniani

Enologo: Celestino Lucin

Che anche il più ostinato degli astemi avrebbe sicuramente mille cose da fare e da vedere (nonché su cui meditare) una volta messo piede in questa struttura, è fatto risaputo. Visto che trattasi, innanzitutto, di un'abbazia monumentale, risalente al 1142, che nel corso dei secoli (come un po' tutte le case monastiche) non ha poi mai mancato di dedicarsi anche al vino, coniugando al meglio il suo messaggio divinatorio al piacere della convivialità, al giusto approccio nutrizionale e alla necessaria esigenza di far quadrare i conti. Mura silenziose e di grande suggestione, una biblioteca amplissima, una chiesa d'incanto, dei giardini da paradiso terrestre: come avrebbe mai potuto uscire un vino deludente da questi luoghi, e con tali presupposti, pur con le molteplici difficoltà storiche succedutesi nell'arco del tempo? Ancor oggi che la cantina opera sui venticinque ettari di proprietà (in alcuni picchi capaci di toccare i novecento metri d'altezza) per poter permettere a Celestino Lucin, enologo qui da più di vent'anni, di poter trasformare al meglio i frutti a disposizione, e nonostante le centinaia di migliaia di bottiglie commercializzate, la qualità non è mai in discussione per entrambe le linee produttive, Classica e Praepositus: dalla prima delle quali arriva questo fresco Kerner, dai rimandi floreali, di pesca e di albicocca, e con palato sapido, dinamico e persistente.

(Fabio Turchetti)

## ALLEGRINI

Veronese Igt Rosso Palazzo della Torre

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 500.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Agricola Allegrini](#)

Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini

Enologo: Franco Allegrini

L'azienda Allegrini, alla sua sesta generazione, dispone di 120 ettari a vigneto, per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, ed è una delle realtà più importanti della Valpolicella e non solo. Nell'espansione della viticoltura italiana, avvenuta a cavallo tra gli anni '50 e '60 del Secolo scorso, Giovanni Allegrini divenne da subito un protagonista della storia enologica della sua terra. Walter, il suo figlio primogenito, prematuramente scomparso, grazie agli insegnamenti del padre valorizzò il patrimonio viticolo della zona in modo innovativo e pionieristico. Oggi, gli altri due figli, Franco e Marilisa Allegrini, hanno consolidato l'azienda ai massimi vertici, operando anche un'espansione aziendale in Toscana, a Bolgheri (Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino (San Polo). Il Palazzo della Torre, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto dai vigneti che circonda l'omonima villa rinascimentale che sorge nel veronese. Si tratta di un blend di Corvina, Rondinella e Sangiovese, le cui uve, per una piccola parte vengono lasciate ad appassire fino a dicembre, per poi unirsi con la base ottenuta da uve fresche. La versione 2015, che è maturata per 15 mesi in barrique, ha aromi intensi di frutta in confettura, toni speziati ed erbacei, richiami di tabacco e di vaniglia. In bocca, il vino è ricco ed avvolgente, con qualche accento caldo che ritroviamo anche sul finale, persistente e fruttato.

## MARCHETTI

Doc Rosso Conero Villa Bonomi Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Azienda Agricola Marchetti](#)

Proprietà: Maurizio Marchetti

Enologo: Lorenzo Landi

Il Montepulciano è un vitigno molto importante nel panorama della viticoltura italiana. Dominante nell'Abruzzo, è molto diffuso anche nelle Marche: gli ettari piantati ammontano a 27.000 e negli ultimi anni la varietà ha fatto incursioni notevole nel Lazio, in Umbria e in Toscana, aree dove, prima, arrivava soltanto con quella illimitata fonte di approvvigionamento, Château Goodyear. *Nemo propheta in patria*, però, dissero i latini, proverbio che contiene una verità poco dibattibile, e il Rosso Conero non è sempre un successo in termini commerciali, i prezzi sono purtroppo relativamente bassi e le qualità di questo vitigno spesso non sono riconosciute a dovere. Rosso profondo di colore, ampio e rotondo di tannini, alto - fortunatamente - di pH, questa uva è troppo utile per essere trascurata e le sue virtù sono troppo sovente diluite in tagli con altre uve. Maurizio Marchetti ci crede e i suoi vini restituiscono dignità e apprezzamento ad un vino e varietà spesso bistrattata. Coltivato su terreni calcarei che sono arrivati qui dopo un lungo pellegrinaggio dall'Appennino, questo Montepulciano è l'unico piantato su questi suoli e la particolarità può essere sentita nei profumi emanati quando si trova nelle mani di un vignaiolo serio. Concentrato, dolce, sostanziale, questo è un Rosso Conero da conservare e aprire con la giusta età: è la dimostrazione viva di ciò che questa bella uva può offrire all'Italia.

(Daniel Thomas)



## BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 8.394

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Guido Berlucchi](#)

Proprietà: Società Guido Berlucchi

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

Le vicende di questo storico marchio dell'enologia italiana cominciano agli inizi degli anni Cinquanta, quando Guido Berlucchi, insieme ad un giovane enologo, Franco Ziliani, e al suo collega Giorgio Lanciani, vollero concretizzare il sogno di produrre in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di Metodo Classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione pionieristica e vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino e l'inizio di una vera svolta per la spumantistica tricolore. L'Extra Brut Palazzo Lana Extreme Riserva 2008 è un Pinot Nero in purezza, le cui uve provengono dai vigneti di Quindiciopì e Brolo, quest'ultimo prospiciente Palazzo Lana Berlucchi. Dopo la fermentazione in acciaio, alcune partite passano in barrique, dove si affinano per 6 mesi. A seconda fermentazione in bottiglia avvenuta, il vino resta sui lieviti per almeno 7 anni, per poi restare, prima della commercializzazione, altri sei mesi in bottiglia. La versione 2008 ha colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati e possiede spuma copiosa, dal perlage molto fine. Al naso si susseguono profumi di frutti a polpa gialla, arancia candita, lievi speziature e cenni di pan-brioche. Al palato, il vino è fragrante, non privo di solidità strutturale e dal finale profondo.

## CALABRETTA

Terre Siciliane Igt Carricante

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Carricante, Inzolia, Catarratto,

Coda di Volpe, Grecanico

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Azienda Vinicola Calabretta](#)

Proprietà: famiglia Calabretta

Enologo: Massimiliano Calabretta

L'Etna è anche bianco. Non solo nella parte sud, sud-est, ma anche sul versante nord. Lo dimostra la famiglia Calabretta, che si occupa di vino da ormai 4 generazioni (fra le aziende storiche di questa parte di Sicilia), con il suo Carricante (al 95%), proveniente da vigne sia giovani che vecchie, piantate fra Tazzone, Calderara Sottana e Solicchita. Custodi delle vicende vitivinicole vissute da "a Muntagna" e della poi recente rivoluzione, Massimo e suo figlio Massimiliano conducono la loro azienda limitando gli interventi in vigna a sovescio, aratura ed eventuale pacciamatura, uso di poco rame e zolfo e tanto lavoro manuale. E danno molta importanza alla biodiversità dei loro terreni, sia animale che vegetale. La cantina è a più livelli, in parte sotterrata per evitare l'uso di sistemi di raffreddamento. Tutto il resto è accompagnamento e attesa: lieviti indigeni, fermentazione in acciaio, affinamento in legno usato di svariate dimensioni per tenere separate le diverse partite dalle vigne. Ma il vino come viene? Abituati ai loro rossi ampi e caldi, questo bianco dimostra grande verticalità. Il naso è appuntito, delicato e bianco: di fiori di campo e camomilla, di pera e mela succose, leggermente aspre. La bocca viene invasa da un'onda citrina che ritorna in punta di lingua liberando sapidità. Un movimento continuo accompagnato da una lieve anima ammandorlata e vegetale. Una lama. Difficile da scordare.

## TENUTA MORAIA

Doc Maremma Toscana Sangiovese

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Alicante

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Tenuta Moraia](#)

Proprietà: famiglia Piccini

Enologo: Pasquale Presutto

Il paesaggio maremmano della famiglia Piccini ha il profilo del comune di Gavarrano, dove sorge la Moraia, 160 ettari di estensione con 60 dedicati a Sangiovese, Alicante, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Vermentino. In linea d'aria il mare è lontano appena 15 chilometri e lo ricorda il suolo che è ricco di sabbia misto a roccia ed argilla. Il Sangiovese in particolare ha un'esposizione quasi tutta a sud est. Questa etichetta è tra le non moltissime in Maremma che hanno scelto di puntare tutto sull'uva più famosa in Toscana. Fa fermentazione in acciaio per una quindicina di giorni con frequenti rimontaggi, per poi passare in botti di rovere per 15/18 mesi. Qui il Sangiovese è solare, caldo, corposo, anche un po' più alcolico di come si è soliti berlo. Un'annata favorevole come la 2016 rende comunque questa bottiglia fresca e gradevole, svelando un vino dal rosso rubino intenso, che sa tanto di more, lamponi e ciliegie. In bocca è avvolgente e pieno, di certo ha struttura. I tannini cominciano ad evolvere nel modo giusto e colpisce la grande succosità della beva e una discreta persistenza. Un vino pronto ma che non teme altro tempo a riposo. I Piccini conoscono bene la Toscana del vino perché da qui vengono, con una storia iniziata a metà '800 a Poggibonsi. Oggi le tenute sono molte e in diverse parti d'Italia, ma il cuore pulsante rimane al centro del Paese.

(Francesca Ciancio)

## PAOLO ANGELINI

Doc Grignolino del Monferrato Casalese Monferace Golden Arbian

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Angelini Paolo](#)

Proprietà: famiglia Angelini

Enologo: Paolo Angelini

Nel sempre più dinamico Monferrato la famiglia Angelini, titolare della maggior superficie vitata (40 ettari) con l'uva regina di zona, il Grignolino, sa esprimersi a dovere anche con blend in bianco (Viognier e Chardonnay) e con la Barbera, qui gestita in purezza. A Ozzano i castelli istoriati tra fasciose colline ospitano freschi infernot, i locali adibiti ad affinare vini e salumi, già dai tempi dei Savoia e della loro corte. Che ben conosceva e apprezzava le finezze e i colori scarichi dell'uva qui simbolo. Vini risorgimentali i Grignolino, che tornano con forza oggi a riprendersi sul palcoscenico del gusto il posto che meritano, sintonici coi nuovi trend di estetica e gusto puntati - dopo l'era dei vinoni - alla leggerezza e alla originalità. Una "misura" nel peso del vino che non è da ricercare nella vinificazione, ma nel Dna stesso della materia. Protagonista anche nel nuovo progetto Monferace - alleanza di terroir e scopi tra aziende illuminate -, che prevede un affinamento più lungo e vicino a quello dei grandi rossi di Langa. L'uso del legno è gestito con visione e confidenza, testimoniata da una carica aromatica vincente per eleganza e fascino. La morbidezza boisée è appena palesata, e leviga con maestria i tannini, legati a un succo straordinario, percorso da venature bluastre. Una prova di spicco, che traghetta questa giovane cantina tra i pionieri di una nuova storia.

(Antonio Paolini)



## CA' RUGATE

Docg Soave Classico Superiore Bucciato

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Ca' Rugate](#)

Proprietà: famiglia Tessari

Enologo: Beppe Caviola, Domenico Pedicelli

Un vino che si è preso il suo tempo per tornare in scena. Il Bucciato esisteva già in Ca' Rugate, l'azienda di Soave, nel Veronese, che ha approfondito - e continua ad approfondire - l'uva Garganega in ogni suo aspetto. L'ultima annata è stata la 2005, chiudendo una parentesi che a tempo debito si sarebbe riaperta. Cosa che è avvenuta nel 2017. La famiglia Tessari, vignaioli da quattro generazioni, sa bene di non essersi inventata nulla, anzi, è proprio la rivisitazione di tradizioni importanti del territorio che ha sempre stuzzicato questa azienda a nuove imprese. La macerazione della Garganega è una di queste. I vigneti sono a Brognoligo di Monteforte d'Alpone, una zona collinare di origine vulcanica e di natura tufaceo-basaltica. La vendemmia è piuttosto tardiva, fine mese di settembre. La fermentazione dura circa 24/30 ore sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a 16-18°C, si passa poi al successivo affinamento in botti di ceramica da 400 litri, per 8 mesi. Ecco la prima novità importante, questi contenitori realizzati da un'azienda di Vado Ligure che garantiscono risultati eccellenti in igiene, sicurezza e praticità, nonché una microporosità interessante per il vino. Difficile definire il Bucciato: non un orange wine, un macerato sì ma con una tensione di beva che non è facile trovare nella tipologia. C'era d'api, frutta secca, balsamico e soprattutto sapido sul finale.

(Francesca Ciancio)

## SANTINI

Rubicone Igt Rosso Battareo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Merlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenuta Santini](#)

Proprietà: Sandro Santini

Enologo: Lorenzo Landi

Si chiama Emilia-Romagna, ma la presenza del trattino non può non nascondere il fatto che si tratti di due realtà ben diverse. A provocare, in certi casi, le voglie di secessione e indipendenza: l'Emilia, ad ovest, è tendenzialmente più fresca e gode di un suolo più fertile e profondo, qui trovano una zona di elezione il Lambrusco, il Pignoletto e la Malvasia. In Romagna, ad est di Bologna, si gode un clima più mite e soleggiato ed è il regno del Sangiovese: classico intorno a Faenza e Forlì, più caldo e ventilato intorno a Bertinoro, quasi marittimo nel riminese. È l'ultima di queste aree a vivere una nuova prospettiva negli ultimi due decenni. E qui sono nate nuove aziende che hanno approfittato del sole, del mare e il clima generalmente diverso per produrre un Sangiovese che, a differenza del passato, non era considerato leggero, beverino, poco strutturato o adatto all'invecchiamento. Simone Santini è sempre andato controcorrente e i suoi Sangiovese Superiore, Beato Angelico e Cornelianum hanno dimostrato conclusivamente che qui questa importantissima varietà può nascere con muscoli e lunghezza senza perdita di identità. Serviva un vino di punta e, grazie al lavoro in vigna di Remigio Bordoni e in cantina di Lorenzo Landi, ora ce l'ha: il Battareo. Molto indovinato il taglio che unisce il vitigno italiano e quello médocain, da esperto vinificatore e grande intenditore l'uso dei piccoli fusti di rovere.

(Daniel Thomas)

## S. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Appius

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio e

Bianco, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Cantina San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

La sesta edizione del vino del winemaker Hans Terzer della Cantina San Michele Appiano, che celebra l'ormai consolidata qualità dei vini di questa realtà, racconta di un'annata generosa, tra aromi intensi e gusto accattivante. Un Appius ricco quello dell'annata 2015, ottenuto, come sempre, dalle selezioni di punta aziendali. L'uvaggio si concentra sullo Chardonnay ed è completato da Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon. La versione 2015 possiede profumi che vanno dalla frutta tropicale, ananas, mango e banana, a quella a polpa bianca, pera, melone e pesca, con cenni tostati e speziati a rifinitura. In bocca, il vino è rotondo, con picchi aromatici mentolati, che accompagnano il sorso verso un finale intenso e avvolgente. La vinificazione dell'Appius è svolta in legno, così come l'affinamento in barrique/tonneau per un anno. Il suo nome latino rimanda ad Appiano, che, evidentemente, celebra la storia della cantina altoatesina. Ogni edizione di Appius conta su un numero limitato di bottiglie: il millesimo 2015 verrà commercializzato in 6.000 pezzi, più qualche grande formato. San Michele Appiano, in attività dal 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, composta da 350 soci che, con il loro lavoro su 380 ettari di vigneto, forniscono una materia prima ineccepibile alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.200.000 bottiglie.

## TENUTA ULISSE

Dop Cerasuolo d'Abruzzo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Tenuta Ulisse](#)

Proprietà: famiglia Ulisse

Enologo: Antonio Ulisse

Complimenti sinceri, pur se pressoché d'obbligo visti i risultati oggettivi, a questa cantina del fiero Abruzzo. Che nell'ultimo decennio, più o meno, è salita verso l'alto con una continuità davvero ammirevole: parallelamente alla struttura aziendale "in toto" che, per l'appunto da un paio di lustri, fa bella mostra di sé nel contesto chietino. Tutta una famiglia al lavoro, con bell'impegno e altrettanta umiltà; Gianfranco Ulisse e Maria Antonucci, sua consorte, operativi ovunque per comunicare il verbo vitivinicolo professato, quindi i figli: Luigi, alla direzione commerciale, e Antonio a gestire le pratiche enologiche di cantina. Tre vigneti differenziati, a loro disposizione, per ottenere una materia prima seguita con la massima attenzione dall'inizio alla fine: nello specifico venti ettari nei pressi della cantina, tutti a pergola abruzzese, quindi un appezzamento di solo Montepulciano a spalliera, in prossimità di Lanciano (quello ad altitudini più elevate) e infine una terza costola ad Ortona, in prossimità della costa adriatica. Autoctonicità è la parola d'ordine, rappresentata (oltre che dal Montepulciano di cui sopra) da Pecorino, Passerina e Cocciola, artefici di etichette costantemente soddisfacenti. Prova ne sia una delle bandiere enoiche abruzzesi, il Cerasuolo, che con gli Ulisse si manifesta di beva deliziosa: fresco, fruttato, accattivante e ciliegioso.

(Fabio Turchetti)



## EMANUELA BONOMO

Dop Pantelleria Bianco Donna Elisa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Az. Agricola Emanuela Bonomo](#)

Proprietà: Emanuela Bonomo

Enologo: Emanuela Bonomo

È facile associare "viticoltura eroica" ai vini di Pantelleria, espressione che può sembrare esagerata a fronte di articoli e servizi televisivi che raccontano l'isola usando immagini di ragazze tette più o meno vestite, più meno che più in verità, che escono sculettanti dal Lago di Venere, attori, stilisti e vippaglia varia spalmata sopra i candidi divani di dammusi arredati come regge o di un elefante di roccia nera che si tuffa in un mare così smeraldino da non sembrare vero. E invece è verissimo, a Pantelleria l'uomo si è sempre dovuto misurare con la furia degli elementi per sopravvivere: le eruzioni, il caldo, la siccità, ma soprattutto il vento che soffia fortissimo per settimane, portando via con sé fiori e gemme se maestrale o bruciandole se scirocco, tanto che per coltivare le vite si dovuto inventare l'alberello basso nella conca. Ma come se non bastasse la natura negli ultimi decenni è arrivata anche la crisi, gli ettari vitati sono passati da 4.000 a 430 e tante cantine hanno chiuso. Per fortuna il peggio sembra essere passato e c'è aria di ripresa, molti come Emanuela Bonomo, hanno diversificato la produzione ed oltre al vino producono anche olio, capperi e conserve. Emanuela oltre ad un ottimo passito, produce il piacevolissimo zibibbo secco Donna Elisa '18 dai profumi di albicocca, pesca, lavanda e sale marino, dal sorso sapido, fresco e ben centrato tra frutto dolce e acidità.

(Massimo Lanza)



## DAMILANO

Doc Langhe Chardonnay G. D.

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.300

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

La famiglia Damilano è antica, così come il loro impegno nella produzione dei vini tipici di Langhe. È la quarta generazione di famiglia che ha rinnovato stile e immagini della casa, spostando in avanti l'asse della qualità, con un apporto di modernità rappresentato, soprattutto, dall'uso del legno piccolo. L'azienda può contare su un patrimonio viticolo di 53 ettari a vigneti collocati in alcuni dei Cru più importanti dell'areale - Cannubi, Brunate, Cerequio e Liste - che si materializza in una produzione che sfiora le 350.000 bottiglie annue. Se a guidare la produzione aziendale è dunque il Barolo, non mancano però anche altre tipologie ad arricchire un articolato portafoglio etichette. Tra queste anche un bianco, che nasce per sfida, con la convinzione che le Langhe diano sempre voce a grandi interpretazioni. Lo Chardonnay G.D., prodotto in poche poche migliaia di bottiglie, è dunque e prima di tutto una specie di banco di prova per la famiglia Damilano, a conferma della bontà di questa azienda con non poca storia sulle spalle. Il suo nome, infatti, è una dedica a Giacomo Damilano, fondatore della cantina, che già negli anni '20 aveva intuito le potenzialità dei vigneti di famiglia. La versione 2016 profuma di pesca, agrumi e ginestra, con cenni tostati e di burro di arachidi a rendere complesso l'aroma. In bocca, è sapido, fragrante e avvolgente, con finale dai lievi cenni speziati.

## ZOOM



## CARPEGNA PROSCIUTTI, PROSCIUTTO DI CARPEGNA

VIA PETRICCI - CARPEGNA (PU)

Tel: +39 0722 77521

Sito Web: [www.carpegna.com](http://www.carpegna.com)

Il Prosciutto di Carpegna Dop è ottenuto da razze suine diverse, tutte riconducibili al Suino Pesante Padano e la sua zona di produzione è l'omonimo borgo situato nel Montefeltro, non lontano dalla riviera romagnola. Le cosce vengono rifilate osservando il tradizionale "taglio corto classico" e, a seguito, massaggiate da mani esperte. La salagione, ripetuta due volte, impiega sale marino macinato a secco e la superficie non coperta dalla cotenna viene protetta con un composto di spezie, pepe e paprika. La stagionatura dura minimo 14 mesi, ma le principali vanno dai 16 ai 18 mesi, fino alla stagionatura premium di 20 mesi. Di colore tendenzialmente rosa salmone, con adeguata quantità di grasso solido, di colore bianco all'esterno, è delicato e fragrante, con un profumo penetrante dalle note aromatiche. Il Prosciutto di Carpegna può essere con o senza osso. È un ottimo ingrediente nella preparazione di fantasiose ricette, ma il meglio lo dà da solo, sposandosi con vini bianchi secchi, corposi, morbidi.

## RISTORANTE



## AL GUFO BIANCO

CORSO DANTE, 129/A - TORINO

Tel: +39 011 6692577

Sito Web: [gufobianco.com](http://gufobianco.com)

A due passi dal Parco del Valentino, Fiorenzo Cagnasso, originario della provincia di Cuneo, aprì nel 1993 questo piccolo paradiso della ristorazione tradizionale piemontese. Oggi il locale è condotto dalla figlia Elisa e dal marito Maurizio, ma l'impostazione non è cambiata. Una cucina solidamente piemontese ben interpretata, che trova una declinazione a dir poco classica. Si può iniziare col vitello tonnato e la carne cruda battuta. I primi sono fatti rigorosamente a mano, gnocchi, agnolotti, tagliolini, e, per gli amanti delle zuppe, tra fagioli e cotiche, ceci e costine o cipolla gratinata, c'è di che scegliere. Tra i secondi, cotti in umido e arrosto, guancia di vitello o brasato al Barolo, ma non manca il bollito sul tradizionale carrello, insieme a varie salse. Selezione di formaggi piemontesi di alto livello, accompagnati dalla "Cugnà", mostarda regionale, a base di mosto di dolcetto e nebbiolo. Ricca e variegata la scelta dei vini, con i piemontesi assoluti protagonisti. Gran finale con i dolci fatti a mano.



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](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Angelini Paolo

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*