

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 77 - Dal 24 al 30 Novembre 2019 - Tiratura: 29.130 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 24 AL 30 NOVEMBRE 2019

Bosco del Merlo

Silvio Grasso

Cupiroso

Kellerei Tramin

La Crotta di Vegneron

Umberto Cesari

Vigne Guadagno

Cantina di Soave

Tenuta i Gelsi

Marguet

Santa Margherita

Fontanelle

Jerzu

Tenuta delle Terre Nere

Zoom: Lamponi dei Monti Cimini, Lamponella

Ristorante: Fresco Sempione - Milano



BOSCO DEL MERLO

Doc Lison Primaggiore Refosco Roggio dei Roveri Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Bosco del Merlo](#)

Proprietà: famiglia Paladin

Enologo: Leonardo Valenti

SILVIO GRASSO

Doc Barolo Bricco Manzoni

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Grasso Silvio](#)

Proprietà: Alessio Federico Grasso

Enologo: Alessio Federico Grasso

CUPIROSSO

Doc Maremma Toscana Rosato Silente

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 600

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenuta Cupirosso](#)

Proprietà: Irene De Gasparis

Enologo: Lorenzo Scotto

KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 68.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Cantina Tramin](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Willi Stürz

Quello creato dalla famiglia Paladin è una realtà viticola capace nel tempo di scalare posizioni su posizioni e di attestarsi tra le più importanti realtà del Veneto/Friuli enoico. Numeri importanti e progetti articolati, guidati da una precisa filosofia aziendale, che non mancano di affermare e valorizzare i territori di appartenenza. È senz'altro questo il caso di Bosco del Merlo, vera e propria "azienda giardino" della famiglia Paladin, al confine tra Veneto e Friuli, nell'areale di Lison Pramaggiore. Una sorta di "Progetto Natura" che la famiglia ha voluto mettere in campo, in modo consapevole e concreto. Riguardo alla vigna e al vino, da sottolineare la particolare posizione in cui si trova l'azienda: i terreni sono costituiti dal "caranto", in un contesto tipico, argilloso-limoso; il terroir beneficia delle brezze marine da un lato e dell'influsso delle Prealpi Carniche dall'altro, a creare un microclima ideale. Tutte caratteristiche di grande importanza, quindi, per i vini aziendali, dalla costanza qualitativa rassicurante e di buona personalità, realizzati sia con uve locali che con vitigni internazionali. Il Refosco Roggio dei Roveri Riserva 2015, ottenuto dai vigneti più vecchi dell'azienda e affinato in legno piccolo per un anno e poi in botti grandi per altri sei mesi, è un rosso avvolgente nelle fragranze olfattive, solido e articolato nella progressione gustativa.

L'azienda di Alessio Federico Grasso, attiva dal 1927, offre un quadro dettagliato e nitido della evoluzione viticola del paese e della viticoltura della Morra, paese con il numero maggiore di ettari vitati di tutta la zona del Barolo, più di 500 in totale. Un numero impressionante, ma il successo attuale di questo Barolo non riflette bene le traversie e i problemi a cui il Comune è stato sottoposto, tutti riassunti nella storia di questa fattoria. Si comincia nel 1927 e continua con il patriarca Silvio, che passava poi la mano al figlio Alessio Federico; lui, con molto coraggio, decide di imbottigliare la produzione intera negli anni ottanta. All'epoca, il vino della Morra, meno tradizionale di altri Barolo, non era molto richiesto e era la frutta la fonte significativa di entrate. Più morbido, più fine e fragrante, questo tipo di Nebbiolo ha trovato i suoi ammiratori negli anni Novanta e nel nuovo millennio grazie al lavoro, fra l'altro, della famiglia del titolare, ora coadiuvato dai due figli. Fermentazioni moderate, impiego mirato dei legni, morbidezza ed eleganza - queste sono le chiavi del nuovo stile di lavorazione e i vini hanno trovato una clientela ben disposta e pronta a comprare. I cru sono diversi, la maggioranza affinata in barrique; c'è anche un Barolo più classico invecchiato in botte, ma la gamma è sempre capeggiata dal succulento Bricco Manzoni, regolarmente un'ottima bottiglia.

(Daniel Thomases)

Cupirosso è una piccola realtà vitivinicola biologica situata in Maremma e precisamente nel comprensorio di Magliano in Toscana. L'azienda è di proprietà di Irene de Gasparis che, dopo tanti anni di lavoro all'estero come giornalista enogastronomica, l'ha scelta come buen retiro. A dare man forte a questa avventura enologica anche Christian Mouthuy, una carriera come ingegnere e consulente di management in giro per il mondo, era alla ricerca di una vita vicino alla natura. L'estensione a vigneto, 2 ettari, è davvero, per adesso, ridotta, e vi si allevano Sangiovese, Vermentino, Alicante e Cabernet Franc. La piccola cantina è nuova ed è totalmente alimentata da energia ottenuta da pannelli fotovoltaici; ma anche gran parte del resto delle attività è affidata a buone pratiche come il riciclo e il compostaggio, in nome della sostenibilità ambientale più rigorosa. Tre i vini attualmente in produzione: l'Audace, bianco da uve Vermentino, il Suadente, da uve Sangiovese e il Silente, rosato anch'esso da uve Sangiovese e oggetto del nostro assaggio. La versione 2018, complice anche un'annata tendenzialmente più fresca di quelle che caratterizzano normalmente questo areale, è fresca e pimpante. Il suo bagaglio aromatico è fragrante e spazia dai piccoli frutti rossi alle note agrumate e ai ricordi di melograno. In bocca, il vino è vivace, sapido e di bella bevibilità, dal sorso bilanciato e invitante.

È dal 1898 che questa cantina predica il verbo del vino di qualità, in primis del Gewürztraminer: ed il verbo predicare, nella fattispecie, non costituisce affatto immagine metaforica, visto che il fondatore della struttura altri non fu che il parroco di Termeno, pioniere di quella che sarebbe divenuta una cooperativa paradigmatica a livello planetario. Oggi sono più di trecento i soci conferitori coordinati dal Kellermeister Willi Stürz, enologo fra i massimi del nostro Paese e qui operativo da quasi trent'anni. Non solo Traminer, ovviamente, anche se le notevoli escursioni termiche che caratterizzano i possedimenti, compresi fra i duecentocinquanta e i cinquecentocinquanta metri d'altezza, non possono che giovare ad un vitigno come questo, dal bagaglio aromatico costituzionalmente intensissimo. Oltretutto, ulteriore nota di merito, con qualcuno degli appezzamenti condotti in regime biologico, quando non biodinamico. Tanti i campioni aziendali celebratissimi di anno in anno: fra questi, ça va sans dire, di certo il Nussbaumer, portabandiera di tutta Termeno. Ottenuto dalle uve raccolte sul maso omonimo e fuoriclasse assoluto, ricco di tutto: eleganza, complessità, avvolgenza, classe, stile, finezza, tipicità, freschezza e beva impareggiabile, a sublimare un compendio di richiami floreali e fruttati, indigeni ed esotici, di persistenza infinita e seduzione irresistibile.

(Fabio Turchetti)



LA CROTTA DI VEGNERON

Doc Vallée d'Aoste Pinot Noir

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Noir

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [La Crotta di Vegneron](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Andrea Costa

UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Rosso Liano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 850.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Umberto Cesari](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: staff tecnico aziendale

VIGNE GUADAGNO

Docg Taurasi

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 1.400

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Agricola Vigneguadagno](#)

Proprietà: Giuseppe Guadagno

Enologo: Gennaro Reale

CANTINA DI SOAVE

Metodo Classico Brut Equipe 5 Riserva dei Cinque

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Cantina di Soave](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: staff tecnico aziendale

Scherzandoci su, vien da dire che le nostre coop da vino funzionano tanto più alla grande quanto più alta è la quota a cui debbono dispiegare la loro ricerca di qualità e d'aggregazione. C'è l'Alto Adige (e il Trentino) a sostanziare il concetto, coi risultati eccelsi colti. E la ciliegina sulla torta (o sul mont-blanc, fate voi) ce la mettono i valdostani col loro lavoro misurato per quantità, spesso eroico, ma in luminosa crescita ormai da lustri. Ne è ulteriore conferma questo Pinot Nero (il più capriccioso eppure più ambito tra i vitigni a bacca rossa che il vigneto Italia ha adottato, e che proprio nel lavoro in altura ha trovato gli esiti migliori) firmato dalla Crotta di Vegneron: 70 soci e 200.000 bottiglie in tutto - ma dentro un mosaico di tutte le tipologie in gamma regionale - e uve per lo più dalle zone denominate di Chambave e Nus. Questo fresco, aggraziato, pimpante 2018 (che ha anche un fratello di maggior calibro in listino, ma è un mezzo d'approccio a casa e cépage sorridente davvero, dal gusto al prezzo) è figlio di terreni morenici e sabbiosi, non vede legno, trae grip da una breve macerazione pre-fermentativa, e gioca le sue carte tra fiori di primavera (viola, rosa canina, pruno) e saporiti piccoli frutti conditi dai minerali dei suoli d'origine. Si beve con gioiosa scioltezza. E, proprio per questo, lascia tracce ampiamente gratificanti e seduttive in memoria.

(Antonio Paolini)

Quella di Umberto Cesari è una delle firme più conosciute della viticoltura emiliana e vanta una storia ultra cinquantennale, che comincia nel 1964. Certo l'azienda ne ha fatta di strada dalla sua fondazione. I venti ettari di allora sono diventati oggi 185 (più altri 170 in affitto), tutti sulle colline che confinano con la Toscana, ad altitudini, tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi, acquisiti nel tempo grazie all'opera della famiglia: La Casetta, Parolino, Cà Grande, Laurento, Tauleto, Liano, Miravalle e Claterna. Per quanto Umberto Cesari sia pioniere del Sangiovese romagnolo, al punto di aver prodotto un'eau de toilette con la fragranza del suo Tauleto, l'azienda ha un particolare riguardo per l'Albana. Un quarto di tutta l'Albana di Romagna, infatti, esce dalle cantine di Castel San Pietro, che produce complessivamente 4.000.000 di bottiglie annue. Il Liano, oggetto del nostro assaggio, prende il nome dal borgo che oggi circonda i vigneti aziendali. Si tratta di un blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, affinato per 18 mesi in legno da 5,5 ettolitri. La versione 2016 ha colore rosso rubino intenso e una bagaglio aromatico altrettanto incisivo da cui emergono note di frutta rossa matura, confettura di amarena e abbondante speziatura. In bocca, il vino è morbido ed avvolgente, di struttura generosa che si articola con la dolcezza a prevalere, fino ad finale lungo e profondo.

Giuseppe e Pasquale Guadagno non credevano di fare i viticoltori. I fondatori dell'azienda Vigne Guadagno pensavano più a un agriturismo con vigna, a un luogo dove ritirarsi e fare accoglienza. Poi la passione ha preso il sopravvento, dopo l'acquisto dei primi tre ettari di vigna a Fiano a Montefredane in provincia di Avellino, nel cuore della nobile Irpinia del vino. E invece di vendere l'uva prodotta, nel 2010, hanno iniziato a vinificarla presso una cantina di amici. Nasce così il loro primo Fiano di Avellino, una delle tre docg campane. Un anno dopo nasce il progetto che diventa cantina a tutti gli effetti: Giuseppe e Pasquale vogliono produrre vini irpini. Quindi Fiano, ma non solo, anche Greco di Tufo, Falanghina e Taurasi. Quest'ultimo nasce a Montemarano, sulle sponde del fiume Calore, dove le altimetrie arrivano fino a 600 metri e la neve d'inverno non manca: l'Aglianico da queste parti è abituato così. Un vino sempre complesso, il Taurasi, da aspettare soprattutto, i cui tannini non fanno mai sconti. E' lì che bisogna lavorare, sulla piacevolezza di un vino che sa di essere spesso rude. La versione di Vigna Guadagno si è presa il tempo necessario - parliamo della 2012 - è ricca di frutto e di corpo, ma non è pesante; mantiene una giusta dose di austerità, ma i tannini non sono invadenti. Piace soprattutto per la buona acidità e una lunghezza evidente. Bella la chiosa in bocca, profumata e persistente.

(Francesca Ciancio)

Realtà storica e articolata, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete, con un parco vigneti complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di superficie coltivata, per una produzione di bottiglie certamente non trascurabile: siamo su una media di 80.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette assai sviluppato. Si tratta dunque di una realtà produttiva non certo dai numeri confidenziali che, tuttavia, ha ben dimostrato di saper conciliare quantità e qualità con solida costanza. Le terre e le cantine che fanno riferimento alla Cantina di Soave spaziano dal Garda, alla Valpolicella e naturalmente comprendono il Soave. Nella produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini, denominazione capace di proporre vini convincenti, specie sul fronte spumantistico, che in questo momento storico sono assai gettonati. Lo Spumante Metodo Classico Riserva dei Cinque è fatto dalle uve di questa zona e affina sui lieviti per almeno 120 mesi. Caratterizzato da un colore dorato e brillante, possiede perlage persistente. Al naso i profumi sono ampi e vanno dalle note di pasticceria a quelle di frutta matura, con ricordi di canditi e nocciola a rifinitura. In bocca, il vino ha sorso ricco, avvolgente e cremoso, non privo anche di vivacità garantita da una buona carbonica e un deciso tocco di sapidità.



TENUTA I GELSI

Doc Aglianico del Vulture Superiore
Calaturi

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola Ofanto](#)

Proprietà: famiglie Potito e Buglione

Enologo: Ruggero Potito, Giuseppe Caviola

MARGUET

Aoc Champagne Ambonny Gran Cru Le
Parc

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 1.827

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Champagne Marguet Père e Fils](#)

Proprietà: Benoît Marguet

Enologo: Benoît Marguet

SANTA MARGHERITA

Trentino Igt Chardonnay Impronta del
Fondatore

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Santa Margherita](#)

Proprietà: famiglia Marzotto

Enologo: Loris Vazzoler

FONTANELLE

Toscana Igt Rosso Stiglianese II

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.100

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Fontanelle](#)

Proprietà: Riccardo Rossi

Enologo: Andrea Mazzoni

La Tenuta I Gelsi di proprietà della famiglia Potito nasce nel 2003 e fa parte di quella nuova generazione di vignaioli che sta facendo crescere un'areale dalle indiscusse potenzialità. Il nome dell'azienda rimanda ai gelsi che guarniscono il viale d'ingresso alla cantina, che conta su dieci ettari a vigneto, quasi tutti ubicati nel comune di Rionero, uno dei terroir più vocati del Vulture enoico, per una produzione media di 60.000 bottiglie. Ci troviamo più precisamente nella frazione di Monticchio Bagni, il versante che si affaccia sulle colline dell'Irpinia, a 400 metri di altezza, tra l'altopiano calitrano e la Valle dell'Ofanto, dove le ceneri e i lapilli vulcanici si mescolano a giaciture argilloso-calcaree. I vigneti aziendali sono divisi in tre parcelle autonome: quella del Vigneto I Gelsi, vicino alla cantina, quella del Vigneto Ferrovia sul versante che guarda verso Melfi e quella del Vigneto Calaturi, un ettaro appena coltivato con ceppi di cinquant'anni di età e dal quale nasce l'omonimo Cru oggetto del nostro assaggio. Il Calaturi supera l'esame della complicata annata 2014 con una prova di buona solidità. I profumi restituiscono fragrante intensità fruttata solo a tratti leggermente superata da qualche cenno speziato in esubero, comunque, di buona definizione. In bocca, il vino ha attacco vivace e sviluppo dal buon contrasto, con finale serrato in cui tornano spezie e frutta. (Franco Pallini)

Uno dei miei ristoranti preferiti in assoluto si chiama Signum e sta a Salina nelle Eolie, oltre all'ottima cucina ci sarebbero almeno altre 210 valide ragioni per consigliarlo, saltando a piè pari le prime 10, le rimanenti 200 sono rappresentate da altrettanti Champagne all'interno di una carta dei vini che definirei spaziale. Qui per la prima volta ho bevuto questo splendido Champagne di Benoît Marguet, quinta generazione di vignaioli ad Ambonny, la maison di Benoît è stata fondata solo nel 2001, ma Emile Marguet produceva Champagne già nel 1875. I 10 di ettari di proprietà tutti a denominazione Grand Cru, sono coltivati con i metodi della biodinamica e arati con i cavalli, la chimica è bandita anche in cantina dove si lavora solo per caduta, ridotto al minimo l'uso della solforosa così come quello di zolfo e rame. Uno dei punti di forza ed eccellenza della minuscola produzione artigianale di Benoît, circa 80.000 bottiglie l'anno rigorosamente prodotte senza alcun dosaggio, sono i Liex Dit, quattro Champagne prodotti da singole vigne che riflettono al meglio la complessità dei rispettivi terroir di Anbonny. Le Parc 2011 è uno Champagne dall'acidità ancora tagliente, profumi di fiori bianchi e agrumi, erbe aromatiche e frutta gialla. Sapido ed irruento il sorso, perfetta la presa di spuma, lunga e persistente la carica aromatica per un bel finale dove tornano agrumi e menta. (Massimo Lanza)

Il Gruppo vinicolo Santa Margherita, fondato dal conte Gaetano Marzotto nel 1935, è oggi uno dei punti di riferimento del panorama enoico del Bel Paese. Cresciuto sino a diventare un vero e proprio "mosaico enologico" è presente con cantine e vigneti in alcune delle più significative zone produttive italiane: nel Veneto Orientale, nelle colline di Conegliano-Valdobbiadene, in Alto Adige, in Franciacorta, in Toscana nella zona del Chianti Classico e in Maremma, in Sicilia e, da ultimo, anche in Sardegna. Attraverso i brand Santa Margherita, Torresella, Cà del Bosco, Kettmeir, Lamole di Lamole, Vistarenni, Sassoregale, Terreliaide, Cà Maiol e Mesa rappresenta uno dei poli numericamente più importanti dell'oenologia italiana, con 19 milioni di bottiglie vendute ogni anno in 90 Paesi del mondo. I vini che portano in etichetta la dicitura "Impronta del Fondatore" rappresentano l'omaggio che Santa Margherita ha dedicato al suo fondatore, il conte Gaetano Marzotto. Una gamma le cui uve provengono dalle migliori selezioni dei migliori vigneti del Gruppo, come nel caso dello Chardonnay, tanto fruttato quanto fresco e fragrante. La versione 2016 si presenta di un bel giallo paglierino, ad anticipare un corredo aromatico diviso tra note di fiori, di agrumi e di frutta bianca fresca. In bocca, domina briosità e freschezza gustativa, con chiusura che torna aromaticamente sui frutti e i fiori.

"Vocazione" è un termine molto impiegato nelle discussioni di vino, ma la parola non sempre è capita o condivisa e molte terre adatte alla produzione di vini importanti, come Chianciano Terme, oggi non sono purtroppo sufficientemente valorizzate. Questo è sicuramente il caso dell'azienda Le Fontanelle - dell'omonimo paese ad est di Montepulciano - dove la produzione del vino, di insaccati, prosciutti e olio di oliva fanno parte di un concetto artigianale che ha sempre dato ottimi frutti in questa parte della Toscana rurale. Le Fontanelle, gestito dai tre fratelli proprietari, consiste di 55 ettari totali ed è giustamente rinomato per la qualità della carne, l'eccellente olio extravergine, spesso vincitore in concorsi importanti e, va da sé, dal Sangiovese, e non è una sorpresa che il clone adoperato è sotto studio per la sua particolarità e per la fragranza e consistenza che le bottiglie offrono. A 475 metri sopra il livello del mare questo clone trova la terra - sciolta e con una buona presenza di argilla - che indicano una potenziale notevole che merita una migliore conoscenza. Soprattutto dello Stiglianese II, la selezione della proprietà, vinificato a regola d'arte, posto alto, come ama il Sangiovese di razza e affinato nei piccoli legni, sempre un segno di attenzione e impegno. Speziato e pieno, viene lasciato in cantina finché non è pronto: l'attesa è più che ricompensata. (Daniel Thomas)



JERZU

Doc Cannonau di Sardegna Josto Miglior Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Vitivinicola Antichi Poderi Jerzu](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Franco Bernabei, Rentao Loss

La cantina prende il nome dal paese dove sorge, a circa 500 metri d'altezza sul mare della costa orientale della Sardegna, nel cuore dell'Ogliastra. Inserita in un territorio di rara suggestione, tra spiagge, colline, boschi e montagne, fu fondata nell'ormai lontano 1950 da quarantacinque soci viticoltori. Jerzu è anche una delle tre sottozone della Doc Cannonau insieme a Oliena e Capo Ferrato (le uniche che possono utilizzare in etichetta sia i toponimi sia la menzione di "classico", poiché zone storicamente di elezione e particolarmente vocate), a testimoniare, appunto, che siamo in un territorio d'elezione per la varietà più importante dell'isola, destinata ad uno sviluppo ulteriore, almeno a giudicare dai movimenti di alcuni big player tra i Nuraghi. Lo stile aziendale propone etichette territoriali, di buon carattere, declinate con tecnica precisa, che non interferisce con la personalità dei vini. Prodotto per la prima volta nel 1997, Josto Miglior, dedicato al medico condotto di Jerzu e fondatore della cantina, nasce da vigne di trenta-quarant'anni allevate ad alberello ed è affinato per un anno in barrique. La Riserva 2015 ha profumi intensi di fiori appassiti, frutta rossa matura, confettura di amarene e spezie, dal pepe alla vaniglia, passando per la cannella. In bocca è vino caldo, avvolgente e di spessore, sapido e dai tannini fitti e risolti, con chiusura ancora sul frutto.

(Fabio Turchetti)

TENUTA DELLE TERRE NERE

Doc Etna Rosso Santo Spirito

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello

Cappuccio

Bottiglie prodotte: 13.300

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Viticola Tenuta delle Terre Nere](#)

Proprietà: Marc De Grazia

Enologo: Calogero Statella

Ci sarà pure un motivo se un giramondo appassionato di vino, che le ha viste pressoché tutte, un bel giorno decide di mettere radici enoiche alle pendici dell'Etna, rispetto alle tante lande meravigliose su cui avrebbe potuto piantare la sua bandiera; vorrà pur dire qualcosa se, a partire dal 2002, sempre lo stesso ha voluto indicare in bottiglia l'origine di ogni suo prodotto, precisando di volta in volta la contrada della vendemmia (primo temporalmente, nella fattispecie, a procedere in tal senso) e provando così anche a sintetizzare le differenze organolettiche dovute ai diversi appezzamenti. Si sta parlando di Marc De Grazia, signori, che di certo deve molto al vulcano così come, in verità, molti dei produttori locali dovrebbero ringraziarlo per gli spunti offerti loro: considerando il fatto che già di suo Marc è un vulcano in perenne ebollizione. L'Etna Santo Spirito si rifà ovviamente, in tutto e per tutto, allo spirito aziendale: partendo a monte dalla caratterizzazione unica offerta dal vigneto, in questo caso legato alle due proprietà ricavate dal cru che presta il suo nome all'etichetta, allocate su terreni vulcanici e cinerini di profondità impressionante. Organoletticamente raffinatissimo, sinuosamente femminile nel suo incedere gusto-olfattivo, risulterà complesso e morbido al contempo, dai ritorni floreali e dal tannino compostissimo, di grande equilibrio.

ZOOM



LAMPONI DEI MONTI CIMINI, LAMPONELLA

STRADA ROMANA, 28 - VITERBO

Tel: +39 347 3830158

Sito Web: www.lamponideimonticimini.com

Un'azienda tutta dedicata al lampone la realtà produttiva dei Monti Cimini, nel comprensorio viterbese, creata da Massimiliano Biaggioli, e decisamente specializzata nella coltivazione e trasformazione di questi frutti dalle mille qualità, inclusi nella categoria dei frutti di bosco. Partita come una specie di divertimento è diventata una vera e propria attività, comprendendo lo studio e lo sviluppo delle più svariate cultivar di lamponi: Tulameen, Ruby, Heritage, Hebert Gold, Rubus Idaeus (il più diffuso in Europa) per garantire il massimo dell'espressione del sorosio (il suo nome scientifico, e cioè falso frutto composto). Oggi le piante sono più di 3000 e coltivate con metodi naturali. Dalle varie declinazioni del lampone (zucchero di lampone, composte, etc.) ecco la tisana Lamponella. Ottenuta dalle sole foglie del lampone è ottima nel sapore e meravigliosa negli effetti. Classificata come integratore alimentare, aiuta il benessere della gola, il transito intestinale ed allevia i dolori mestruali.

RISTORANTE



FRESCO SEMPIONE

CORSO SEMPIONE, 41 - MILANO

Tel: +39 02 3311888

Sito Web: www.frescostrattoria.it

Dopo il flagship in Via Dante, continua a Milano l'espansione della Trattoria Pizzeria dal cuore campano e dall'animo cosmopolita. È da poco aperto il Nuovo Fresco in Corso Sempione. I milanesi adesso avranno una location in più dove gustare la pizza premiata dalla stampa specializzata, ma anche i grandi classici che hanno reso celebre Fresco, a cominciare dagli spaghetti alla Nerano o gli ziti allo scarpariello. Amore, cultura e cura per il buon cibo, per i clienti, per un "bel mangiare", con una costante e attenta ricerca dell'eccellenza gastronomica e stilistica. Un nuovo modo di vedere e vivere la tipica trattoria-pizzeria di una volta, proiettandola prepotentemente verso il futuro. E dopo l'exploit in grande stile dello store di Via Dante, con il secondo opening di Milano di Corso Sempione, continua l'ascesa del Gruppo Fresco, che raggiunge con orgoglio quota 12. Un numero simbolico destinato a crescere, in Italia e nel Mondo, nel nome della tradizione e delle materie prime di altissima qualità.



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: © Champagne Marguet

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