

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 79 - Dal 8 al 14 Dicembre 2019 - Tiratura: 29.130 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 8 AL 14 DICEMBRE 2019

*Monte Zovo*

*Lantieri de Paratico*

*Cantina Pisoni*

*Planeta*

*Podere Paganico*

*Umani Ronchi*

*Nals Margreid*

*Ennio Ottaviani*

*Ca' del Baio*

*Bertani*

*Mumm*

*Carpineto*

*Petrussa*

*Torrevento*

*Zoom: Pasticceria Muzzi, Il Panettone è l'Arte del Vino*

*Ristorante: Marennà - Sorbo Serpico (AV)*



## MONTE ZOVO

Verona Igt Sauvignon Oltremonte

Vendemmia: 2018

Uvaggio: sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Monte Zovo](#)

Proprietà: famiglia Cottini

Enologo: Diego Cottini, Riccardo Cotarella

## LANTIERI DE PARATICO

Docg Franciacorta Cuvée Brut Arcadia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Az. Agricola Lantieri de Paratico](#)

Proprietà: Fabio e Patrizia Lantieri de

Paratico

Enologo: Cesare Ferrari, Alessandro Santini

## PISONI

Vigneti delle Dolomiti Igt Bio Reboro

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Rebo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli Pisoni](#)

Proprietà: Marco e Stefano Pisoni

Enologo: Marco Pisoni

## PLANETA

Docg Cerasuolo di Vittoria

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Planeta](#)

Proprietà: Alessio, Francesca e Santi

Planeta

Enologo: Alessio Planeta

Piantare viti a 900 metri sul livello del mare può sembrare una follia e sicuramente lo era quando Diego Cottini, patron di Monte Zovo, l'ha fatto oltre 10 anni fa. Oggi, complice il riscaldamento globale, dal Sauvignon blanc coltivato in altitudine a Spiazzi nella Tenuta di Caprino Veronese si produce il Sauvignon Oltremonte, vino dalla forte impronta varietale. È una delle etichette frutto dell'inventiva e delle sperimentazioni di Diego Cottini, che conduce l'azienda veronese con la moglie Annalberta e i figli Michele e Mattia. Monte Zovo, infatti, produce prevalentemente vini veronesi a denominazione con uve provenienti da 140 ettari per circa 1,4 milioni di bottiglie nella cantina di Caprino Veronese in località Zovo: Bardolino, Soave, Lugana e Valpolicella (il fruttato per l'appassimento si trova a Tregnago in Val d'Illasi). L'azienda vanta una filiera interamente sostenibile e certificata da due standard internazionali (BRC e IFS), la certificazione "Biodiversity Friend" e dal 2018 tutti i vigneti aziendali sono in conduzione bio. L'Oltremonte è un Sauvignon blanc in purezza che rimane a lungo sui lieviti rimessi in sospensione con ripetuti batonnage. Le notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte favoriscono l'accumulo di precursori aromatici: al naso foglie di pomodoro, capperi e note minerali. In bocca si presenta fresco, pulito e persistente con una gradevole salinità.

(Clementina Palese)

La famiglia Lantieri de Paratico è presente in Franciacorta da tempi remoti e pare che fin dal XVI Secolo, fosse fornitrice ufficiale di vino per le corti di Mantova, Ferrara e Milano. Oggi, nell'antico borgo di Capriolo, residenza storica della famiglia, Fabio Lantieri ha realizzato un progetto enologico all'avanguardia, costituito da una moderna cantina dove viene lavorata una materia prima proveniente da 20 ettari di vigneto coltivati a biologico. La produzione media si attesta su 140.000 bottiglie, a sottolineare il carattere artigianale di questa realtà produttiva. Lo stile dei vini aziendali da anni si distingue per sapidità e fragranza, corredi aromatici avvolgenti e gusti equilibrati. Cuvée, quelle etichettate Lantieri, figlie di lunghe soste sui lieviti, e, in generale, capaci con buona continuità di offrire esempi significativi del Metodo Classico prodotti nel bresciano. Il Brut Millesimato Arcadia, fermentato in barrique e affinato sui lieviti in bottiglia per quasi quattro anni, è probabilmente il vino simbolo aziendale. La versione 2015 ha colore giallo paglierino intenso, con perlage persistente e continuo. Il naso è fresco ed è predominato da profumi di frutta bianca e agrumi, a cui si uniscono cenni lievitati, di vaniglia e di pan brioche. In bocca, il vino attacca morbido per poi svilupparsi tendenzialmente sapido, con finale aromatico che sa di frutta tropicale.

Alfieri coerenti e discreti di bio e biodinamica, autori di bottiglie di vaglia (inserite a puntino nel concerto sempre più intonato della produzione trentina) e tra i capofila riconosciuti per quanto riguarda la gloriosa nicchia locale della produzione di Vino Santo (i loro esemplari "anziani" sono parametro ineludibile di eccellenza per l'intera tipologia), ecco ora i fratelli Pisoni puntare, con il consueto impegno e consumata abilità, su un altro fronte di scommessa. Il focus, stavolta "en rouge", è il Rebo: varietà figlia della creatività anticipatrice (il parto risale agli anni Cinquanta) del ricercatore Rebo Rigotti (ecco l'origine del nome, che ricorda chi ne è stato il creatore) e ottenuta per incrocio del Teroldego, "enfant du pays", col trasversale e internazionale Merlot. Il gioco (condiviso dai Pisoni con un manipolo di colleghi della Valle dei Laghi e funzionale all'intento di "spingere" tutti insieme il Rebo, patrimonio pressoché esclusivo dell'area) è lavorarlo come si farebbe in Valpolicella con le uve da Amarone: appassimento dunque, con lunga sosta successiva sulle bucce e legno nobile per tre anni. L'esito è un vino importante ma senza aggravati di peso o nuance stonate. Suadente, morbido ma armonioso nella trama, il Reboro si propone come compagno di larghe spalle a tavola per piatti adeguati e intensi, ma anche come calice di garantito piacere per una beva edonista e sensuale.

(Antonio Paolini)

Un modo di pensare il viaggio enoico in Sicilia di grande personalità, quello intrapreso da Planeta, che spazia tra luoghi, persone ed emozioni diverse, da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, da capo Milazzo a Castiglione di Sicilia, ritrovando nel vino il minimo comune denominatore. Tutte le proprietà aziendali e ogni cantina sono capaci di cifra stilistica pulita e precisa, che certamente mira all'interpretazione dei diversi terroir, ma che non perde di vista l'esaltazione dell'idea di vino dell'azienda, nota per il suo tratto moderno ed immediato. Dalle terre di Vittoria nasce questo Cerasuolo, più precisamente dalle campagne di Dorilli, tra il mare e i monti Iblei. Il nome dell'unica Docg siciliana rimanda a "cerasa", ciliegia in dialetto. Si tratta di un vino originale e ben riconoscibile per i suoi sapori giovanili e i profumi di ciliegia, fragola e melograno e quello prodotto da Planeta, come pochi, ne coniuga tradizione e modernità in nome della piacevolezza. Affinato in acciaio, il 2017 non perde la sua proverbiale fragranza, anzi la ritrova in un contesto di suggestiva articolazione e lieve carattere speziato. Planeta rappresenta uno dei marchi più significativi dell'enologia siciliana, con un percorso lungo 35 anni, che ha cambiato per sempre il modo di fare impresa viticola nell'isola. Oggi conta su 395 ettari a vigneto per una produzione media di 2.600.000 bottiglie.



## PODERE PAGANICO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Podere Paganico](#)

Proprietà: Anna Maria Buzdon

Enologo: Andrea Mazzoni

## UMANI RONCHI

Doc Rosso Conero Serrano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Beppe Caviola

## NALS MARGREID

Doc Alto Adige Pinot Bianco Sirmian

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Cantina Nals Margreid](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Harald Schraffl

## ENIO OTTAVIANI

Dop Romagna Sangiovese Superiore  
Caciara

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Enio Ottaviani vini e vigneti](#)

Proprietà: famiglia Ottaviani

Enologo: Davide Lorenzi

Torrenieri potrebbe essere definita una zona nuova a Montalcino, dove il Sangiovese è il vitigno principe del comune, unica varietà consentita per la produzione del Rosso di Montalcino e Brunello di Montalcino. Via via che la terra più centrale del comune è stata acquistata e piantata, era logico che si sviluppasse un nuovo interesse per quest'altra bella parte del territorio, con un suolo che dà ottimi risultati per vini autorevoli, durevoli e intensi. Il Podere Paganico si trova quasi attaccato al borgo di Torrenieri e il Brunello di Montalcino è prodotto - non tanto lontano da qui - sia dagli Innocenti che da Maddalena Cordella. I vini del Paganico hanno, però, la loro personalità: ricchi di estratto (siamo ben al di sopra dei 30 grammi/litri per il Rosso il Brunello), nessuno potrebbe confondere queste bottiglie, che nascono nell'est del paese, con altre realizzate in sottozone diverse. La filosofia è decisamente tradizionale, ma il bel frutto e il legno pulito indicano che la nostalgia per un passato, che non interessa più, non fa parte del modus operandi del Paganico. Il Brunello di Montalcino combina il carattere del Sangiovese di razza con le belle botti di Slavonia che regnano in una cantina dove il vino fa il suo giusto affinamento e la potenza ed eleganza dell'azienda sono innegabili. Una bella espressione del territorio, che sarà, con certezza, più apprezzata nel prossimo futuro.

(Daniel Thomases)

Un bell'esempio, non c'è che dire. E non solo per i conterranei marchigiani, che negli ultimi anni si stanno facendo sempre più valere in campo enoico, ma per tutto il Tricolore nazionale. Considerando sia gli anni trascorsi, sempre ad alti livelli, sia la capacità di saper gestire al meglio quantità e qualità: connubio che non guasta mai in un mercato capace di occhieggiare con cognizione di causa anche oltre confine. Stiamo parlando di duecentoquaranta ettari di vigna, mica un piffero: costruiti con la massima attenzione, nel corso di oltre sei decenni di vita, dall'azienda voluta da Gino Umani Ronchi e successivamente condotta da Michele Bernetti, prima, e da suo figlio Michele poi. I grandi numeri, però, e questa è ulteriore e indiscutibile nota di merito, non hanno affatto impedito di gestire al meglio l'attenzione per l'ecosostenibilità (una parte dei vigneti è a conduzione biologica), così come la razionalizzazione di una produzione capace di collocarsi sulle diverse fasce di mercato e a prezzi centrati per ogni etichetta, miscelando al meglio viticoltura di qualità e lungimiranza imprenditoriale. Fra i vini vantaggiosissimi, per il portafogli di chiunque, c'è questo Serrano, espressione di un Conero schietto, tipico e di beva disinvolta: un naso marcato da viola, visciola e ciliegia, e a seguire un palato fresco e sinuoso, dal finale luminoso e decisamente accattivante.

(Fabio Turchetti)

La cooperazione viticola ha radici storiche profonde in Alto Adige a partire per lo meno dagli inizi del Secolo scorso. Anche la cantina Nals Margreid, fondata nel 1932 a Nalles, prende slancio da questa esperienza. Si tratta di una delle più piccole cooperative della Regione e può contare sul lavoro di 138 soci viticoltori, che coltivano vigneti su un'estensione di 173 ettari, compresi fra Nalles, Bolzano, Merano, fino a Magrè. Un'ampia porzione di territorio, che garantisce una significativa pluralità morfologica per vitigni a bacca bianca e rossa: dal Pinot Bianco allo Chardonnay, dal Gewürztraminer al Lagrein, dal Pinot Grigio al Pinot Noir, dal Moscato Giallo al Sauvignon, dalla Schiava al Merlot. In termini di bottiglie la produzione complessiva sfiora 1.000.000 di pezzi all'anno, a sottolineare un approccio selettivo e che privilegia rigore e scelte senza compromessi. Da tale impostazione arrivano etichette sempre qualitativamente inappuntabili, con anche vini saldamente tra le eccellenze dell'Alto Adige enoico. È il caso del Pinot Bianco Sirmian, affinato sia in acciaio che in legno per 7 mesi, stabilmente tra i migliori della sua tipologia. La versione 2017 ha colore giallo paglierino luminoso ad introdurre un bagaglio aromatico fatto di note di cedro, biancospino e ricordi di pietra focaia. In bocca, il vino è pieno e vivace, dallo sviluppo ritmato, fragrante e di grande sapidità.

Si promuove anche con l'hashtag #pesce-sangiovese, perché l'azienda Enio Ottaviani è pienamente convinta del pairing perfetto tra il rosso romagnolo e la cucina di pesce. Molta della loro comunicazione in effetti è incentrata sul mare, sul relax, sul bere in maniera spensierata, un po' come vuole essere la Romagna nell'immaginario collettivo di tutti, dalle colline all'Adriatico. I nomi dei vini rimandano a questa filosofia, come questo bevuto da noi, il Caciara, Sangiovese di Romagna in purezza che conosce solo il cemento e ha un colore piuttosto trasparente - macerazione corta - tanto da ricordare qualche Lambrusco di bella beva fatto con il Sorbara. Croccante e vivace già dal naso, da piccoli frutti di bosco e da viola appena sbocciata, in bocca riprende il concetto di materia semplice ma netta e presente, ancora frutta rossa e fiori. Tannini non astringenti e la necessaria acidità per un vino da portare senza dubbio in tavola. L'azienda nasce sessant'anni fa grazie a Enio Ottaviani. Oggi figli e cugini portano avanti il lavoro a San Clemente, in provincia di Rimini su dodici ettari che risentono della presenza non lontana dell'Adriatico, con un senso di salmastro che si ritrova nei vini. La terra fa il resto, con quel misto prezioso di sabbia, argilla e marne grigie che ricorda la combinazione dei migliori terroir. Cantina e vini con uno spirito gioioso da "Romagna Mia".

(Francesca Ciancio)



## CA' DEL BAIO

Docg Barbaresco Asili

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Ca' del Baio](#)

Proprietà: Giulio Grasso

Enologo: Giuseppe Grasso

## BERTANI

Doc Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Bertani Domains Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Angelini

Enologo: staff tecnico aziendale

## MUMM

Aoc Champagne Brut RSRV Cuvée 4.5

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [G.H. Mumm](#)

Proprietà: Pernod Ricard

Enologo: Didier Mariotti

## CARPINETO

Toscana Igt Cabernet Sauvignon Farnito

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Gabriele lanett, Caterina Sacchett

Il Barbaresco ha sempre vissuto all'ombra del Barolo nonostante l'instancabile lavoro di Domizio Cavazza al volgere del secolo, la fondazione della cantina cooperativa, i grandi vini fatti da Gaja e Giacosa poco dopo la Seconda Guerra mondiale e la rifondazione della cantina sociale da parte del prelado Don Cogno. Un grande Nebbiolo, senz'altro, ma forse un po' meno autorevole e lungo del vicino al sud di Alba, e persino la valutazione attuale di Asili, Montestefano e Santo Stefano di Neive non hanno alterato il giudizio (sebbene un ettaro di Asili ora valga più di un milione). Su questa vigna, comunque, le idee sono chiare: vigneto splendido, Barbaresco femminile in contrasto con il potente Montestefano, profumo, classe, razza, finezza e comunque una spina dorsale che nessuno contesta. Tanto meno Giulio Grasso, la cui famiglia è presente sul luogo dal 1870. Quattro generazioni sono una bella prova e Asili è semplice il punto di diamante di una casa con 25 ettari di uva, una dozzina di proposte e quattro Barbaresco da proporre al mercato; c'è ne sono altri tre benché l'Asili troneggi su tutti. Vinificazione e affinamento tradizionale-moderni: 60 giorni sulle bucce, 24 quattro mesi in botte grandi e tonneaux francesi, spezie, liquirizia e goudron, ricca stoffa ma eccelsa raffinatezza, il classico guanto di velluto in pugno di acciaio. Vino inarrivabile come il prezzo delle viti.

(Daniel Thomas)

"Il mito, la storia!", come in anni trascorsi avrebbe forse declamato Gianni Minà. Sì, perché da queste parti la storia l'hanno vista per davvero: e non soltanto quella dell'Amarone, che pure è stato protagonista nelle vicende aziendali del ventesimo secolo. Bertani, infatti, oltre ad aver seguito di pari passo nascita ed evoluzione della famosa denominazione veneta, essendo sorta nel 1857 ha visto formarsi e celebrarsi la stessa Unità d'Italia. Il vino, oltretutto, pulsava fortemente nelle vene dei fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani: che nonostante i tempi avevano già studiato viticoltura ed enologia in Francia, riportando quindi a casa un fardello cognitivo certamente non comune, almeno centosessant'anni fa. Tante ne sono successe, da allora, ma il prestigio e la qualità brillano ancora immutati, nonostante gli oltre due milioni di bottiglie prodotte, il passaggio di proprietà e i duecento ettari vitati sparsi un po' per tutto il Veronese: ad iniziare da quella Valpantena che è stata la prima molla da cui sarebbe in seguito scaturita tutta quest'Amba Aradam enoica. Classico fra i classici, comunque (ci si perdoni il banalissimo gioco di parole), proprio l'Amarone Classico. Tipicità, eleganza, profondità, possanza, struttura, calore e persistenza: con marasca, prugna in confettura, spezie e fiori secchi, al naso, ad anticipare un sorso nobile e ricco, fatto di storia.

(Fabio Turchetti)

Intriga e fa centro subito il nuovo corso (contrassegnato e ribadito anche da un cambio nel ruolo nodale di chef de cave che scatterà da gennaio prossimo) avviato in casa Mumm: indirizzo glorioso, dalla lunga storia, il cui capitolo attuale lo vede accasato nel plotone di marchi controllati dalla robusta griffe del beverage Pernod Ricard. RSRV sta per "reservé", riservato, cioè, agli amici e clienti più fedeli e attenti del mondo Horeca, e dunque alle enoteche, ristoranti, wine bar che su Mumm hanno scommesso e scommettono, e attraverso l'inevitabile e-commerce per una fetta minore anche ad "amatuer" del marchio. E il 4.5 (il primo numero indica gli anni di sosta sui lieviti dati come limite minimo, il secondo conta i Grand Cru - tre in Noir, da Verzenay, Ay e Bouzy, e due "en blanc" con gli Chardonnay nobili di Cramant e Avize) è la solidissima e ben costruita pietra d'angolo su cui poggia la snella costruzione che include anche un Blanc de Blancs di avvolgente tessitura e l'ambiziosa e gloriosa Cuvée Lallou, prestige della Maison. Vestito in modo assolutamente contemporaneo ed efficace, ampio nei profumi, deciso al gusto (fruttato e speziato con armoniosa generosità e venato da nuance delicatamente tostate) il 4.5 interpreta a puntino il suo ruolo di ambasciatore della serie, e convince senza mezzi termini anche impiegato in modalità gastronomica e con pairing a largo raggio.

(Antonio Paolini)

Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto (azienda ormai "sulla breccia" da oltre cinquanta anni), vanta oggi diverse proprietà in alcuni dei territori toscani più significativi, per un totale di 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano, forse il fulcro produttivo più significativo del gruppo anche per riconoscimenti ottenuti, passando per Montalcino (Il Forteto del Drago), che rappresenta l'ultima acquisizione in ordine di tempo. Un percorso chiaro e ben articolato che ha costruito in Toscana il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo, ma ottimamente concepito, "impero" enoico. Nel ricco portafoglio etichette dell'azienda non poteva certo mancare un classico "Supertuscan". Il Farnito 2013, Cabernet Sauvignon in purezza, già in bottiglia da qualche tempo, sembra in effetti arrivato ad un ottimo punto di maturazione ed è pronto per essere bevuto. Ha profumi stratificati e molteplici: attacca con note animali "bordolesi" e prosegue spedito su cenni di spezie, tabacco e cuoio con base di frutti scuri maturi; in bocca è dolce, morbido, di buonissima tessitura e rotondità. Bello il finale su riverberi ancora speziati, che ne accentuano sapore e profondità.



## PETRUSSA

Doc Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Agricola Petrusa](#)

Proprietà: famiglia Petrusa

Enologo: Paolo Petrusa

Siamo In Friuli e la storia di Petrusa ha inizio con i primi anni del '900 del secolo scorso. Storia di produzione e di vendita d'uva. Bisognerà aspettare la metà degli anni '80 per iniziare a imbottigliare. Se ne occupano Gianni e Paolo, fratelli e contadini autentici. La cantina è a Prepetto, ad est della regione Friuli Venezia Giulia e confina con la Slovenia da una parte e con il Collio Goriziano dall'altra. La distanza di circa 30 Km sia dal mare Adriatico che dalle Prealpi Giulie, lascia facilmente intuire la presenza di grandi differenze climatiche tra i singoli vigneti e le relative esposizioni. Il parco vigneti, come accade spesso da queste parti, è ampio, sia tra i rossi che tra i bianchi, ma i Petrusa si sono distinti in particolare per il loro Schioppettino. Noi scegliamo il Pinot Bianco invece che viene da vigneti Santo Spirito, con piante di 40 anni ed esposizione dei filari est-ovest. Tanto sole dunque e un bel vento rinfrescante che arriva dai Balcani e che consente vendemmie anche tardive sulle uve bianche, ricche e concentrate. adatte per questo a lunghi invecchiamenti. Il Pinot Bianco fa anche un 30 per cento di fermentazione in barrique e ciò lo rende ancor più cremoso. Legno ben dosato che non appesantisce. Il vino è fruttato, pulito, non gli manca la caratteristica nota di pietra focaia; c'è la pesca bianca e il balsamico delle erbe aromatiche.

(**Francesca Ciancio**)

## TORREVENTO

Doc Moscato di Trani Dulcis in Fundo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Torrente](#)

Proprietà: Francesco Liantonio

Enologo: Leonardo Palumbo

La cantina Torrente di proprietà di Francesco Liantonio è una delle aziende più significative della denominazione Castel del Monte. Gli ettari vitati sono 450, per una produzione di 2.500.000 bottiglie e sono per la maggior parte situati all'interno del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, su suoli calcarei carsici, tipici di questo angolo di Puglia ed ospitano varietà quali Nero di Troia, Bombino Nero e Bombino Bianco. Il resto del parco vigneti si trova invece nella valle d'Itria, nel Salento e qui si producono vini a base di Minutolo, Primitivo e Negroamaro. I vini rispecchiano, in generale, un lavoro in cantina non invasivo, a privilegiare finezza e complessità. Il Moscato di Trani Dolce Naturale Dulcis in Fundo affina per 8 mesi in acciaio, lasciando che i sentori primari dominino. Una buona espressione del territorio e della tradizione della zona, benché la tipologia dei vini dolci non incontri attualmente grande fortuna commerciale. La versione 2016 ha colore giallo dorato, solcato da riverberi ambrati. Al naso, l'impatto è intenso con note di confettura di albicocche in primo piano, seguite da cenni di frutta secca e candita, fiori freschi e leggeri tocchi di frutti tropicali. In bocca, il vino possiede un sorso dolce ma non stucchevole, fragrante e dal finale che propone accenti iodati e balsamici. È un vino facilmente abbinabile con dolci che vanno dalle crostate al cioccolato.

## ZOOM



### PASTICCERIA MUZZI, IL PANETTONE E L'ARTE DEL VINO

VIA AGNELLI, 21 - CAMPELLO DI CLITUNNO (PG)

Tel: +39 0743 275059

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

Si avvicinano le feste natalizie ma resta sempre la solita domanda: con quali vini si abbinano il panettone? Ha provato a rispondere l'Antica Pasticceria Muzzi con "Il Panettone e l'Arte del Vino", un vademecum per abbinamenti tra i vini e i lieviti da ricorrenza. La guida, realizzata in collaborazione con l'Associazione Nazionale Le Donne del Vino, sarà in omaggio con i panettoni della Linea Vini e con il panettone classico, preparato per questa alleanza, con il fine di trasformare l'assaggio dei dolci da ricorrenza in una esplorazione del patrimonio enologico italiano. Il "Panettone e l'arte del vino" è un duplice regalo che aggiunge alla degustazione di un prodotto di qualità, la chiave per dischiudere un universo di sensazioni. Antica Pasticceria Muzzi, pasticceria a Foligno dal 1795, recupera una ricetta antica, per un panettone artigianale "a metodo classico", equilibrato nei profumi del burro e della madre di lievito, delicatamente aromatico grazie alle scorze d'arancia di Sicilia candite.

## RISTORANTE



### MARENNA

LOCALITÀ CERZA GROSSA - SORBO SERPICO (AV)

Tel: +39 0825 986666

Sito Web: [marennait](http://marennait)

Ha da poco riaperto i battenti (21 novembre) il Marennà, una stella Michelin dal 2009, il ristorante che si trova nella cantina irpina di Feudi di San Gregorio e voluto dalla famiglia Capaldo per rendere il vino assoluto protagonista del racconto aziendale. Nuovo anche lo chef, Roberto Allocca, attentissimo alla scelta delle materie prime, partendo dall'orto biologico, recuperando e sperimentando tipologie di coltivazioni antiche, per passare alla selezione delle altre materie prime di altissima qualità, come i formaggi Carmasciano prodotti in alta Irpinia o le collaborazioni con produttori locali con i quali viene percorso un cammino di ricerca congiunto. Nel nuovo Marennà gli spazi sono stati riprogettati per dare centralità al vino e per offrire diverse proposte eno-gastronomiche. Si passerà dal menu degustazione a quello alla carte, dagli eventi per gli amanti dei formati speciali e delle verticali fino all'aperitivo al bancone con degustazioni di vino o cocktail accompagnato dalle proposte estemporanee della cucina.



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: © WineNews - Petit Palais Paris

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*