

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 80 - Dal 15 al 21 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 15 AL 21 DICEMBRE 2019

*Val di Suga*

*Rare Champagne*

*Adami*

*Il Verro*

*Olianas*

*Gianfranco Fino*

*Terenzuola*

*Speri*

*Castello di Corbara*

*Bartolini*

*Novaripa*

*Gurrieri*

*Alario*

*Dei*

*Zoom: Cocchi, Il Panettone al Vermouth*

*Ristorante: Terrazza Gallia - Milano*



## VAL DI SUGA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Val di Suga](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: Andrea Lonardi e staff tecnico aziendale

Val di Suga, insieme a Tre Rose e San Leonino, costituisce la quota toscana delle aziende che appartengono al mosaico enoico di Bertani Domains (Gruppo Angelini), a cui si affiancano Bertani, Puiatti e Fazi Battaglia. L'azienda di Montalcino conta su 55 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 270.000 bottiglie ed è probabilmente la cantina toscana dove si è svolto il lavoro più articolato di sviluppo. Prima di tutto, con una mappatura dei vigneti rigorosa, che ha portato Val di Suga a stabilire i suoi tre Cru principali: Vigna del Lago (settore nord-est), Vigna Spuntali (settore sud) e Poggio al Granchio (settore sud, in zona Abbazia di Sant'Antimo). Da qui nascono, evidentemente, le etichette aziendali più personali e definite, che sanno raccontare le diverse peculiarità del territorio di Montalcino. C'è anche, evidentemente, il Brunello "base", che è ottenuto da una parte delle uve dei tre Cru. Un vino che sa raccontare, altrettanto bene, il Brunello come da sempre si è realizzato. E la versione 2014, figlia di un'annata complicata, ha saputo, proprio per questo suo combinare materia prima proveniente da vari areali, smussarne le criticità, regalando un'interpretazione convincente e non banale del millesimo. Intenso nei profumi di frutta fragrante ben sostenuti da cenni affumicati, netto e sapido in bocca, con trama tannica giovanile e ben estratta dal finale ritmato.

## RARE CHAMPAGNE

Aoc Champagne Brut 2002

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Rare Champagne](#)

Proprietà: Gruppo Epi

Enologo: Régis Camus

Se l'alta moda avesse un Champagne dedicato, questo, molto probabilmente, sarebbe il Rare Champagne, solo undici cuvée in 40 anni, le sole ritenute all'altezza dallo chef de cave Régis Camus. Dall'anno scorso marchio indipendente - si è affrancato infatti dalla Piper Heidsieck - è distribuito in Italia dalla Biondi Santi International ed è parte della divisione Wine and Champagne del Gruppo Epi (Européenne de participations industrielles), società di investimento che svolge il ruolo di azionista rispetto ai brand che seleziona, in particolare nel settore lusso. Le due nuove annate presentate sono il rare Millesime 2006 e il Rosé Millesime 2008, questo uscito per la seconda volta da sempre. Chi meglio dell'otto volte eletto "Sparkling winemaker of the year", Régis Camus, può descrivere i suoi gioielli? "Il Millesime 2006 è generoso, caldo, opulento con le sue note di mango, kiwi, passion fruit, ha una forte vena orientale. Il Rosé è alla sua seconda annata e non vedo l'ora di vederlo/sentirlo invecchiare. Intanto questo 2008 si rivela deciso e minerale, con sfumature di quarzo". In una verticale proposta, a noi è piaciuto il 2002, un'annata iconica, meno ricca dell'ultima, esotica nelle note di zafferano, marina nelle note di ostrica, morbida nella frutta che qui si fa candita. Ha un finale pulito di erbe secche e una lunga e affilata acidità che, potendoselo permettere, invita a mettere la bottiglia in tavola.

(Francesca Ciancio)

## ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo Dry Vigneto Giardino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Adami](#)

Proprietà: Armando e Franco Adami

Enologo: Franco Adami

Radici storiche solide, anno di fondazione dell'azienda 1920, e massimo impegno di Franco e Armando Adami nel mantenere tenacemente l'azienda ancorata alla tradizione e alla valorizzazione dei suoi vigneti migliori, rinunciando ad espandersi a dismisura, come il successo del Prosecco avrebbe invitato a fare, e producendo i suoi vini dalle vigne di proprietà (12 ettari) e dalle uve di conferitori che da anni fanno come un tutt'uno con l'azienda di Vidor (produzione complessiva di 700.000 bottiglie). Protagonista, da sempre, il Valdobbiadene Superiore Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino, che nella versione 2018 possiede aromi ampi e raffinati, in un susseguirsi di riconoscimenti agrumati, di frutta bianca e fiori. In bocca, il vino è delicato e morbido, con un incedere fragrante verso un finale tutto sapidità. "Single vineyard" aziendale e fiore all'occhiello di Adami, il Vigneto Giardino, di proprietà della famiglia dal 1920, è, probabilmente, il migliore appezzamento di tutta la zona di Colbertaldo. Un luogo capace di produrre Prosecco dall'impronta ben leggibile. Purtroppo, quest'anno, il Vigneto Giardino è stato danneggiato dalla grandine, con una perdita del 75% della produzione e una conseguente e forte riduzione del numero di bottiglie. Ma la grandezza di un Cru si riscontra proprio nelle annate più complicate, quando la sensibilità dell'uomo si unisce alla vocazionalità di un vigneto.

## IL VERRO

Terre del Volturno Igp Sheep

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Coda di Pecora

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Verro](#)

Proprietà: Cesare Avenia e soci

Enologo: Vincenzo Mercurio

La rinascita della provincia di Caserta è uno dei fenomeni più interessanti dell'enologia campana dell'ultimo ventennio. Non è sempre stato così anche se il Falernum fu, indiscutibilmente, il vino maggiore del mondo antico, la qualità moderna dell'Aglianico e del Primitivo non è mai stata contestata e bottiglie interessanti di Falanghina e Piediroso non sono mai state difficili da trovare. C'era, però, una certa rusticità: spesso mancava la tecnica ed era solo la qualità delle uve che si faceva sentire. Il nuovo millennio ha riportato alla luce vitigni validissimi, come Casavecchia e Pallagrello, grazie all'impegno di ricercatori e giornalisti. E di aziende, come Il Verro di Formicola. C'è una storia qui, di amicizia e dedizione, che lega cinque amici di lunghissima data e sfocia nella preparazione di vini del tutto nuovi, uniti dalla fiducia nell'enologo Vincenzo Mercurio, che qui dà il meglio di sé. La vallata di Formicola era stata stata invasa da rovi e macchia mediterranea e il terreno sembrava adatto a tutto fuorché alla viticoltura. I soci, però, hanno persistito e le prime produzioni hanno offerto begli esemplari di Casavecchia e Pallagrello. La sorpresa è stata Sheep, ormai battezzata con questo nome in assenza di riconoscimento ufficiali. Oggi Coda di Pecora, è un vino IGT grazie alle sue precipe qualità: sapido, lungo, ampio, un'ottima ag giunta alla nuova rinomanza del casertano.

(Daniel Thomas)



## OLIANAS

Doc Cannonau di Sardegna Cannonau Le Anfore

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Olianass](#)

Proprietà: Stefano Casadei, Artemio

Olianass

Enologo: Stefano Casadei

Cannonau, questo sconosciuto. Nell'immaginario dell'eno-appassionato collegato indissolubilmente a certi territori, e in realtà vitigno tra i più diffusi al mondo, e nel bacino del Mediterraneo in particolare, in più areali diversi per identità e tradizioni. Altrettanto superficialmente associato a un'immagine stereotipata di vino "grosso", di tannino scorbutico e gradazioni alcoliche fuori dalle righe; dotato di nerbo, certo, ma confinato a priori in questa ruspante rusticità. Eppure chi non si fa condizionare da questi preconcetti non finisce di scoprirvi sorprese e piacevolezze. Metti una maggiore consapevolezza in chi lo coltiva, l'accettare la sfida di esprimere tante personalità territoriali irripetibili attraverso un vitigno che si considerava solo pronò alla precoce ossidazione. Aggiungi la voglia di sperimentare della famiglia Casadei, e il coraggio di scommettere su un territorio, il Campidano, non certo famoso per la produzione vinicola. Ed ecco questo vino dove la delicatezza della vinificazione in anfora esalta il patrimonio aromatico delle uve coltivate in regime biodinamico con la consulenza di Adriano Zago. Un sorso gradevole, dal frutto intonso che si ritorna al palato; solo in apparenza tutto morbidezze, che altrimenti la beva non sarebbe così distesa e rilassata. Goduto in un'inattesa giornata novembrina che riecheggiava la primavera, come quella che questo vitigno sta vivendo.

(Riccardo Margheri)

## GIANFRANCO FINO

Salento Igt Primitivo Es

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Gianfranco Fino Viticoltore](#)

Proprietà: Gianfranco Fino

Enologo: Gianfranco Fino

Il piacere di raccontare. Sì, perché quando ci s'imbatte in uomini (e donne) che non mancano mai di riempire la loro vita con millanta imprese, non fermandosi mai e continuando a cambiar pelle pur rimanendo ineludibilmente se stessi, il cronista vede la penna quasi scorrere da sola, viste le tante cose da mettere in fila. Gianfranco Fino aveva la passione per la vela, prima, ma poi quella ancor più coinvolgente per sua moglie Simona, che oggi lo affianca mirabilmente in quest'avventura intrapresa nel 2004 con l'acquisto del primo impianto ad alberello, da cui non si sarebbero più fermati fino alla recente acquisizione di un ulteriore ettaro (in tutto siamo a ventidue) comprensivo di vigne di oltre sessant'anni di età. Inoltre, ulteriori viti quasi centenarie erano già state salvaguardate dai Nostri, nel territorio che muove da Sava a Manduria. A tutto ciò va aggiunta l'edificazione della nuova superba cantina, collocata d'effetto proprio in mezzo al vigneto. Il Primitivo Es, come al solito, è uno schianto: arriva parzialmente dalle vigne più vecchie di quella parcella sopra citata e da un lungo affinamento in bottiglia, per regalare un potpourri olfattivo di ampiezza impressionante fatto di cacao e arancia rossa, di prugna e cioccolato. In bocca è materico ma elegante e persistente, con finale piacevolmente contrastato dalla chiusura equilibratamente amarognola: un campione.

(Fabio Turchetti)

## TERENZUOLA

Doc Colli di Luni Bianco Permano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Agricola Terenzuola](#)

Proprietà: Ivan Giuliani

Enologo: Ivan Giuliani

Ivan Giuliani dopo una prima esperienza in Friuli ha cominciato nel 1993 ad occuparsi della proprietà di famiglia, un piccolo podere a Fosdinovo nel massetano che i suoi aveva acquistato qualche decennio prima, più che altro per passarci le vacanze. Così dopo le prime vendemmie e i primi risultati positivi Ivan ha cominciato a comprare altri vigneti sino ad arrivare agli attuali 22 ettari sparsi dai mitici terrazzamenti delle Cinque Terre, ai Colli di Luni e sino alle antiche terrazze della Candia proprio sopra le cave di marmo tra Massa e Carrara. Proprio in quest'ultima zona Ivan ha recuperato un antico vigneto vecchio più di un secolo con una densità fittissima, circa 12.500 piante per ettaro, come si usava all'epoca. La particolarità di questo vero e proprio monumento enologico è che oltre al Vermentino che la fa da padrone, Ivan ha identificato una quarantina di biotipi differenti di vitigni autoctoni locali quali Trebbiano, Malvasia, Albarola, Albana, Durella e Verdello. Le uve raccolte tutte insieme vengono quindi vinificate in cemento brevemente a contatto sulle bucce, il risultato di questa complantation centenaria è sorprendente. Il naso ampio e complesso si apre con note minerali e di frutta esotica ed erbe officinali. Sapido e dotato di un bel nerbo acido il sorso con un deciso ritorno del frutto e delle piacevoli percezioni tanniche per un finale di buona persistenza aromatica.

(Massimo Lanza)

## SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano Bio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto Speri

Un patrimonio in vigneti di 60 ettari, per una produzione di 350.000 bottiglie, continuità, forte radicamento al territorio, una storia che parte da lontano, precisamente dal 1874, ma allo stesso tempo anche capacità di cambiare passo quando i tempi lo richiedono. Questo il sintetico profilo di Speri che oggi marcia a passo spedito, incarnando una delle realtà più significative della Valpolicella, attraverso una gamma di cinque etichette (quelle classiche della valle), senza "perdersi" con vini di fantasia o sperimentali velleitari. In degustazione, questa settimana, l'Amarone Classico Sant'Urbano. Un vino che abbiamo già apprezzato in altre annate, ma che con la 2015, acquista un particolare valore simbolico. È il primo Amarone ottenuto da uve certificate a biologico. La famiglia Speri ha sempre lavorato per conservare la fertilità del suolo, coltivando solo cloni locali e preservando anche varietà storiche a rischio, in nome della tradizione e dell'integrità ambientale del territorio. Mancava però un'ufficialità piena a questo lavoro, la "ciliolina sulla torta". Dopo anni di agricoltura sostenibile, a partire proprio dalla vendemmia 2015, arriva la certificazione a biologico dei vigneti, a chiudere il cerchio. Ed ecco l'Amarone Sant'Urbano 2015 dai profumi riccamente fruttati e rifiniti da cenni di pepe, ad anticipare un sorso pieno e articolato, non privo di tensione acida e fragranza.



## CASTELLO DI CORBARA

Doc Lago di Corbara Rosso

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Az. Agricola Castello di Corbara](#)

Proprietà: Fernando Patrizi

Enologo: Francesca Bernicchi

Il lago di Corbara è un bacino idrico di fondamentale importanza, per questo lembo di terra a cavallo fra il Lazio e l'Orvietano. Formatosi grazie all'intervento dell'uomo (trattasi infatti di un lago artificiale), in seguito alla costruzione di un importante bacino idroelettrico legato al Tevere (si era negli anni Sessanta), ha poi indirettamente costituito un habitat felice per la viticoltura: considerando anche le dinamiche paesaggistiche locali che vedono, a far da corollario a quanto realizzato, l'intervallarsi di boschi e di parti verdi comunque rigogliose, oltre a un ambiente sostanzialmente ancora incontaminato. È proprio su questo spicchio della ridente Umbria che la famiglia Patrizi, nel 1997, ha puntato per fornire una sterzata qualitativa al comprensorio, prima prevalentemente conosciuto per degli anonimi Orvieto. E oggi è lo stesso Fernando Patrizi ad aver affidato la gestione della cantina a Francesca Bernicchi, impegnata nella conduzione di cento ettari di vigneto piuttosto diversificati, sia a livello di esposizione sia di tipologia di terreno: con suoli argillosi intorno ai cento di metri di altitudine e invece componenti sabbiose e scheletriche una volta arrivati al picco aziendale, a trecentocinquanta metri d'altezza. Vini di livello, fra cui questo Rosso 2015: fruttato, speziato e balsamico al naso, quindi rigoroso, sapido e senza cedimenti al palato.

(Fabio Turchetti)

## BARTOLINI

Doc Romagna Sangiovese Superiore Rocca Saracena Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Azienda Vinicola Bartolini](#)

Proprietà: famiglia Bartolini

Enologo: Davide Bartolini

Mercato Saraceno non è un centro di produzione vitivinicola nel contesto della Romagna e non è molto conosciuto per la qualità del suo Sangiovese, sebbene, come vedremo, le condizioni pedo-climatiche per una buona coltivazione di questa uva sicuramente non mancano. Siamo nella parte orientale della regione: Cesena si trova al nord e Predappio al nordovest. Si tratta di due luoghi di maggiore rinomanza, ma il mare, ad est, sebbene bloccata dalle colline di San Marino, non è lontano, l'elevazione non è eccessiva, basta qui la voglia di far bene per creare un Sangiovese di Romagna di livello. Che si verifica, appunto, alla Cantina Bartolini di questo paese, ora gestita da Davide Bartolini e attiva da quasi un centinaio di anni; la famiglia punta sul Sangiovese da quattro generazioni ed è riuscito a levarsi non poche soddisfazioni. Gli ettari vitati sono 16 e la gamma dei prodotti comprende tutte le principali varietà della Romagna: l'albana (tre in numero, due affinati in acciaio e uno in botte), il Trebbiano Le Ginestre e due blend che vedono il legno piccolo. La base del lavoro, però, è il Sangiovese, offerto in una varietà di stili ed espressioni diverse, fra i quali spicca la Rocca Saracena Superiore Riserva, sapientemente invecchiato in barrique tonneaux, sfaccettato e complesso, di buon corpo e ben sostenuto, un bel testimone di ciò che le vigne di Mercato Saraceno possono offrire.

(Daniel Thomas)

## NOVARIPA

Doc Montepulciano d'Abruzzo Spyro

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cantina Ripa Teatina](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Walter Quaglia, Pasquale Caldora

La cantina sociale Novaripa nasce nel 1969 come cooperativa tra 20 agricoltori con il nome di Cantina Ripa Teatina. Oggi i membri sono 400 e gli ettari vitati 700, compresi nelle zone di Ripa Teatina, Francavilla al Mare, Bucchianico e Chieti, per una produzione di 2.000.000 di bottiglie. I vini sono realizzati attingendo sia al bacino varietale che alle denominazioni tradizionali dell'Abruzzo, ma non mancano anche le varietà internazionali a cui la cooperativa riserva un ruolo preminente. Nel 2018 è iniziato un processo di rinnovamento, sia strutturale sia di immagine, con il restyling dell'intera azienda. I nomi dei vini, per esempio, nascono tutti da elementi che raccontano il vino stesso: Sagoma, evoca la silhouette dei vigneti, Agronika deriva da "Agros", ossia terra, Monatic deriva dall'unione di Luna (Moon) e Lunatico a descrivere l'influenza del satellite sull'agricoltura. Spyro è legato alla storia di Ripa Teatina, dove i primi 20 coltivatori avevano la loro terra. La versione 2014 di quest'ultimo, affinata per 18 mesi in barrique, è una classica lettura della potenza che sta nelle corde del Montepulciano. Possiede aromi intensi di frutti neri su fondo dal timbro terroso e speziato. Al palato, il vino è spesso e denso con articolazione possente, attraversata da una buona vena acida che lo rende più dinamico. Finale serrato con ritorni di frutti scuri spezie e chiodi di garofano.

## GURRIERI

Doc Frappato

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Battaglia Graziella](#)

Proprietà: famiglia Gurrieri

Enologo: Giuseppe Romano

Una storia che per ora ha meno di dieci anni, quella dei fratelli Giovanni e Angela nel mondo del vino, la cui passione per la terra e l'agricoltura però è ben più radicata e affonda nella tradizione di una famiglia di contadini che ha sempre prodotto olio e uva a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, la terra del Frappato e del Cerasuolo di Vittoria, l'unica Docg siciliana. Giovanni acquista vigneti - nelle campagne di Chiaramonte Gulfi e Mazzarone - e in parte li gestisce in affitto, in totale circa sette ettari, da cui però decide di produrre poche bottiglie per tenere alto lo standard della produzione, tant'è che a lui piace - parlando delle sue etichette - inserirle in una "collezione". Vigneti coltivati in biologico che guardano i Monti Iblei, terreni misti di argilla e calcare e una bella ventilazione costante con escursioni termiche anche importanti. Condizioni ideali per un'uva qual è il Frappato che deve giocare sui profumi e sulla freschezza. Per questo scegliamo il suo Frappato Doc, perché tiene fede alle aspettative: croccante e floreale, sa tanto di pepe bianco e di melograno. Su tutto una base di rosa rende la beva gentile e fragrante. Rispetto del varietale grazie all'uso del solo acciaio. Vivace e giustamente disimpegnato, poliedrico negli abbinamenti, dal pesce azzurro, ai formaggi, agli affettati. Sta davvero bene quasi con tutto.

(Francesca Ciancio)



## CLAUDIO ALARIO

Doc Barbera d'Alba Valletta

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Alario Claudio](#)

Proprietà: Claudio Alario

Enologo: Sergio Molino

Le radici, dopo tre generazioni, sono ancora nella zona del Dolcetto, cui nel tempo però si sono aggiunte produzioni di Nebbiolo da Barolo e Barbera (metà anni Novanta). E in trent'anni d'attività Claudio Alario ha ben saputo inserirsi tra i nomi di spicco a tutto tondo in Langa: per equilibrio di personalità e per produzioni di stile spiccatissimo, vini che esprimono una stoffa davvero singolare, specie se si ha la fortuna di stapparne vecchie bottiglie. Stoffa e stile ribaditi in questa Barbera, nata in terra già nota proprio per il Dolcetto da vigne ultracinquantenni, esposte a sud, e testimone d'un modello interpretativo da studiare già al primo naso. Perché l'annata è stata calda, e riuscire a regalare tanta armonia tra alcol, acidità e frutto non era affatto scontato. Il totale è un sorso poderoso ma equilibratissimo, che si sviluppa con forza e sensazionale presa tannica, ben fissata e modellata dalla sosta di 18 mesi in barrique. Una Barbera fedele allo stile langhetto: ampia e cremosa, ma di potenza e complessità da costellazione fitta di pianeti - uno per sensazione - in cui ci si perde perché si fatica a contarli. La componente più "umana" arriva poi dal racconto puntuale, ben tradotto in sorso, della storia di un'annata, e del lavoro di ogni singolo giorno nelle vigne. Il Valletta merita il ruolo di vino di punta aziendale: ed è tra i più emozionanti della tipologia.

(Antonio Paolini)

## DEI

Docg Nobile di Montepulciano Madonna della Querce

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.600

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Dei](#)

Proprietà: Maria Caterina Dei

Enologo: Jacopo Felici, Paolo Caciorgna

Una storia più che cinquantenaria: è nel 1964, infatti, che Alibrando Dei acquista i primi terreni a Bossona, quella della cantina Dei, passando dall'acquisizione, negli anni Settanta, della proprietà di Martiena e della villa annessa. Ma l'azienda vede il suo esordio commerciale nel 1985, con le prime bottiglie di Vino Nobile di Montepulciano. Oggi, a guidare l'azienda c'è Caterina, che con passione ed intraprendenza ha portato i vini a marchio Dei tra i protagonisti della denominazione poliziana. La cifra delle etichette aziendali è sontuosa, con prodotti in grado, prima di tutto, di sfidare, come pochi altri, il tempo. La materia prima arriva dai vigneti delle sottozone di Martiena, Bossona, La Ciarlana e La Piaggia, ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, che occupano una superficie di 61 ettari, per una produzione media annua di 240.000 bottiglie. I vini della casa sono stilisticamente ben focalizzati e possiedono profumi avvolgenti, strutture robuste e articolate, accentuate da un uso generoso dei legni di affinamento, non rinunciando tuttavia a carattere e finezza. Il Nobile di Montepulciano Madonna della Querce 2015, ultimo nato a villa Martiena, concede al naso un fruttato rigoglioso ed intenso, accompagnato da cenni affumicati di polvere di caffè, vaniglia e liquirizia. In bocca, il vino si sviluppa ampio e denso, con trama tannica solida e finale profondo ed appagante.

## ZOOM



## COCCHI, PANETTONE AL VERMOUTH

VIA LIPRANDI, 21 - COCCONATO (AT)

Tel: +39 0141 907083

Sito Web: [www.cocchi.it](http://www.cocchi.it)

Connubio originale quello tra il dolce di Natale per eccellenza e il Vermouth. Lo troviamo nel Panettone nato dalla collaborazione tra due eccellenze piemontesi Giulio Cocchi e Albertengo. Raffinato e fragrante, con scorze di limone e arancia candite al Vermouth Cocchi è decorato con una glassa di Nocciola Piemonte Igp e mandorle. Nel soffice impasto, l'avvolgente aroma di spezie, il fresco tono di zenzero e la nota delicata di alcune gocce di cioccolato richiamano il profilo aromatico del Vermouth rendendo ricco e sorprendente questo panettone. La ricetta prevede l'utilizzo di lievito madre, una lievitazione di 48 ore e solo ingredienti di prima scelta: dal burro alle uova italiane di galline allevate a terra, dall'uvetta ai canditi, senza conservanti. Il gusto complesso del Vermouth Cocchi, caratterizzato da vibranti note di cacao e arancio amaro e da sentori lievemente balsamici si sposa a quello altrettanto ricco del panettone, ma si può aggiungere un bicchiere di Storico Vermouth di Torino freddo con l'immane scorzetta di limone.

## RISTORANTE



## TERRAZZA GALLIA

7 PIANO EXCELSIOR HOTEL GALLIA, P.ZZA DUCA D'AOSTA 9 - MILANO

Tel: +39 02 67853514

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

L'anima mediterranea che arriva dalla Campania, come i due chef, Vincenzo e Antonio Lebarano, e la mente aperta alla ricerca di contaminazioni con i sapori d'Italia e del mondo, seguendo la stagionalità. Mix che si ritrova perfettamente nei piatti, giocati con grande tecnica e voglia di stupire, su consistenze, contrasti, acidità, e accostamento di materie prime semplici e preziose, come in uno dei piatti "signature" del ristorante, gli "Spaghetti Masciarelli "Misericordia e Nobiltà", pane atturrato, Caviale Asetra". In questo ristorante raffinato e di design (e che vanta la consulenza dei fratelli Cerea del Da Vittorio), a due passi dalla Stazione Centrale di Milano, sul tetto dell'Excelsior Hotel Gallia, niente è lasciato al caso, per esperienze gastronomiche di alto livello, rese ancora più godibili da una carta dei vini curata dal sommelier Paolo Porfidio, che spazia dai grandi classici d'Italia e di Francia, a chicche che raccontano la varietà e la dinamicità della produzione italiana, abbinate ai piatti, spesso, seguendo la stessa coerente logica del contrasto.



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: © Terenzuola

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*