

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 82 - Dal 29 Dicembre 2019 al 4 Gennaio 2020 - 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 29 DICEMBRE 2019 AL 4 GENNAIO 2020

*Santa Sofia*

*Tenuta di Biserno*

*Château Pichon Longueville*

*Cantina d'Isera*

*Illuminati*

*Villa Rosa*

*I Clivi*

*Fondazione Mach*

*Maculan*

*Ornellaia*

*Masciarelli*

*Colterenzio*

*Lungarotti*

*Palazzo Vecchio*

*Zoom: Wolfrest Alba, Gin al Tartufo di Alba*

*Ristorante: L'Incanto - Venosa (PZ)*





## SANTA SOFIA

Veneto Igt Rosso El Maturlan

Vendemmia: -

Uvaggio: Corvina e varietà autoctone rosse

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Santa Sofia](#)

Proprietà: Luciano Begnoni

Enologo: Matteo Tommasi

Il "Maturlan" in gergo veronese è parola che evoca subito un sorriso complice. Perché è l'appellativo di una delle maschere del Carnevale cittadino: quella che definisce il tipo svagato, un filo mattacchione, sempre pronto agli scherzi (ma di quelli che fanno ridere senza ansie di contorno o residui acrimoniosi) e dunque anima della festa e della convivialità. E proprio il piacere sorridente e condiviso del sorso è la chiave interpretativa di questo vino, sorta di ponte tra gli esemplari da appassimento più complessi e importanti e il consumer (magari, e preferibilmente, giovane) che si avvicina ai vini della Valpolicella e alla filosofia del suo ormai consolidatissimo stile produttivo. Corvina appassita leggermente come base, le altre uve del territorio (quelle ricorrenti negli Amarone e nei Rossi classici) a far costellazione, legno grande e discreto per la prima (un anno di sosta), niente per le altre, e lievissimo (3,4 grammi) residuo zuccherino formano lo skill di un vino da conversione - di ex astemi e astemie - senza novene o penitenze ma, appunto, nel segno della scoperta di un nuovo piacere. Avvolgente, morbido ma non stucchevole, profumato di viola, cannella e frutta in conserva, il Maturlan funziona con piatti speziati e succulenti, ma è anche (ed è il suo plus) ottimo calice da complice stacco tra la giornata di lavoro e l'inizio di una serata in amabile compagnia.

(Antonio Paolini)

## TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Biserno

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet

Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Società Agricola Tenuta di Biserno](#)

Proprietà: marchese Lodovico Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

La Tenuta di Biserno, oggi 45 ettari a vigneto, viene costituita in alta Maremma, a due passi da Bolgheri di cui respirano i tratti enologici. Si tratta di una realtà produttiva tendenzialmente giovane, visto che, insieme all'altra faccia del progetto, Campo di Sasso, rappresenta il cuore di un'operazione enoica nata meno di 20 anni fa. Grande esperienza e spessore storico ed enologico, invece, li possiede in abbondanza se guardiamo ai personaggi che la animano: Piero e Lodovico Antinori, riuniti in questa e per questa avventura enoica. L'azienda nasce da un'intuizione proprio di quest'ultimo che, nel 1995, ne individuò i terreni, pensando di integrarli in Ornellaia, allora di sua proprietà, ma rendendosi poi conto che, per grandezza e particolari caratteristiche, quegli appezzamenti avrebbero avuto bisogno di un progetto separato. Progetto che poi si è puntualmente realizzato con diverse etichette. Il Biserno dell'annata 2015 è il vino oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un classico taglio bordelese a base di Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, che affina per 16 mesi in barrique di primo e secondo passaggio. Al naso, possiede un fruttato rigoglioso, solcato da cenni di tabacco e liquirizia e leggeri rimandi erbacei. Il sorso è maestoso, pieno, morbido e intenso, sviluppandosi in larghezza fino ad un finale serrato che torna su toni speziati e fruttati.

## CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE

Aoc Pauillac Grand Cru Classe Comtesse de Lalande

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 232,00

Azienda: [Château Pichon Longueville](#)

Proprietà: famille Rouzaud

Enologo: Éric Boissenot

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (anche noto come "Pichon Lalande" o "Pichon Comtesse") si trova nella sottozona di Pauillac (comune di Bordeaux), al confine con la denominazione di Saint-Julien. Pichon Comtesse, come si intuisce dal nome, faceva parte della più grande tenuta Pichon, di proprietà di Pierre de Rauzan, insieme a quello che oggi è Château Pichon Longueville Baron. Nel 1850 la tenuta fu divisa, dando origine agli attuali due Château. Nel 1925, Comtesse de Lalande fu acquistato da Edouard Mialhe e Louis Mialhe e gestito poi dalla figlia May Eliane de Lencquesaing fino al 2006, quando è stato venduto alla famiglia Rouzaud, proprietaria di Louis Roederer. Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande è uno dei quindici Deuxièmes Crus, secondo la classificazione dei vini di Bordeaux del 1855. Una percentuale insolitamente alta di Merlot per un Pauillac, lo rende particolarmente riconoscibile, donandogli un carattere morbido e delicato. La versione 2010 esprime paradigmaticamente quello che intendono i critici anglosassoni per "freshness", freschezza. Il naso è giovanissimo, chiaro e definito e va soprattutto sul frutto, con qualche timido cenno di grafite. In bocca, l'attacco è preciso e la struttura possiede tannini estremamente fini, pur mantenendo un volume importante. Lo sviluppo è fragrante e gustoso, per un vino realizzato decisamente a regola d'arte.

(Franco Pallini)

## CANTINA D'ISERA

Doc Trentino Superiore Marzemino d'Isera Corè

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Marzemino

Bottiglie prodotte: 6.660

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cantina d'Isera](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Furio Battelini, Simone Faitelli

Nel 1907, quando il Trentino ancora sottostava all'Impero Asburgico, si costituiva ad Isera l'omonima Cantina Sociale. Nata per volontà dei viticoltori della zona, la Cantina d'Isera raccoglieva già allora le uve pregiate delle colline basaltiche di Isera, prime fra tutte quelle di Marzemino. Oggi oltre 150 soci continuano quel lavoro su una superficie di 200 ettari a vigneto, sotto l'ala protettrice di Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino) è una cooperativa costituita da 10 cantine sociali con più di 4.500 associati: Cantina Sociale Roveré della Luna e Cantina Sociale di Trento in Valle dell'Adige; Cantina Rotaliana di Mezzolombardo nella Piana Rotaliana; Cantina Toblino nella Valle dei Laghi; Agraria Riva del Garda nell'Alto Garda; e infine Cantina di Aldeno, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Vivallis e Cantina Sociale Viticoltori in Avio, tutte in Vallagarina insieme a Cantina d'Isera, appunto, con la recentissima ri-acquisizione di La-Vis). Il Marzemino è vitigno della Vallagarina per eccellenza, reso famoso dal "Don Giovanni" di Mozart. Alla corte imperiale di Vienna, infatti, era considerato tra i vini più pregiati. Dopo un periodo che lo ha visto cadere nell'oblio, oggi è tornato alla ribalta con merito. Il Marzemino Corè 2015 ha naso ricco e intenso, con note di frutta matura e cenni floreali che rimandano alla viola e spezie a rifinitura. In bocca è vivace, morbido e fruttato.



## ILLUMINATI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Riparosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 700.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Azienda Agricola Illuminati](#)

Proprietà: famiglia Illuminati

Enologo: Claudio Cappellacci

A brevissimo saranno centotrenta: nel 2020, ad esser precisi. Tanti gli anni trascorsi, infatti, da quando quella che oggi è una delle aziende più conosciute e titolate d'Abruzzo iniziava a muovere i suoi primi passi, grazie a nonno Nicola. Che in tempi davvero non sospetti aveva capito appieno le potenzialità di un territorio magnifico e vocatissimo come quello delle colline teramane, rivelatosi molti decenni dopo una conferma enologica per chiunque avesse tentato di conoscerlo da vicino e più approfonditamente: per via dei terreni di medio impasto, delle rilevanti escursioni termiche e della relativa vicinanza sia al mare sia ai picchi del Gran Sasso, tutti elementi capaci di far già da soli la differenza. Era una fattoria, allora, ed è invece oggi una felicissima sintesi fra territorialità e moderne tecnologie, utilizzate però sempre con doverosa cognizione di causa. Centotrenta anche gli ettari vitati: la metà dei quali condotti ancora con la tradizionale pergola abruzzese, storicamente tutt'uno con il Trebbiano e con il Montepulciano locali. A condurre attualmente le danze Lorenzo e Stefano (gli eredi di Dino, nipote del fondatore), il cui Riparosso è garanzia da anni di qualità, quantità e convenienza: rubino-violaceo concentratissimo all'occhio, si propone al naso tipicamente floreale, visciolato, ciliegioso ed erbaceo, con bocca tannica, energica e succosa al contempo.

(Fabio Turchetti)

## VILLA ROSA

Docg Chianti Classico Ribaldoni

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Villa Rosa](#)

Proprietà: famiglia Cecchi

Enologo: Miria Bracali

La famiglia Cecchi ha accompagnato, per generazioni, l'epopea del vino toscano e da cantina esclusivamente dedicata all'imbottigliamento e alla commercializzazione, ha saputo evolversi in cantina capace anche di mettere sul mercato vini di fattoria. Nel 2018 l'azienda ha tagliato il traguardo dei 125 anni di attività (anno di fondazione 1893) ed Andrea e Cesare Cecchi, quarta generazione aziendale, guidano l'impresa, mantenendo viva l'esperienza ereditata. Tra le varie tenute toscane e non (Cecchi è presente anche in Umbria), quella di Villa Rosa, a Castellina in Chianti, acquisita nel 2015, rappresenta forse la più significativa per la sua tradizione chiantigiana. Nei 30 ettari a vigneto di Villa Rosa predomina, evidentemente, il Sangiovese, il vitigno base per le due etichette in produzione: Chianti Classico e Chianti Classico Gran Selezione. Il Chianti Classico Ribaldoni 2015 è rosso che rispecchia le tradizioni del territorio, con uno stile decisamente "in sottrazione", presentandosi con un sorso al passo con le tendenze contemporanee. Affinato per 12 mesi in tonneau appare di colore rosso rubino brillante e leggermente scarico. Al naso, la base fruttata è di bella pulizia e incrocia anche cenni floreali poi completati da note speziate e da sfumature boisé. Il sorso è leggiadro e ritmato, tannini piacevolmente nervosi, che accompagnano uno sviluppo fresco e tendenzialmente sapido.

## I CLIVI

Dop Collio Friulano San Lorenzo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [I Clivi](#)

Proprietà: famiglia Zanusso

Enologo: Mario e Ferdinando Zanusso

L'idea dei Clivi, l'azienda friulana della famiglia Zanusso, nasce negli anni '60 del secolo scorso, quando Ferdinando Zanusso cominciò ad appassionarsi ad etichette francesi grazie ai tanti viaggi a Parigi per lavoro. La prima vigna arriva a metà anni '90 a Brazzano di Cormons a cui si aggiungeranno quelle di Corno di Rosazzo nei Colli Orientali. A Ferdinando si affianca il figlio Mario e la filosofia dei Clivi comincia a delinearsi: nessuna chiarifica, spremitura di solo mosto fiore, malolattica quando necessaria, lunghe soste sulle fecce fini trattate in legno. Si lavora quasi più per "sottrazione", recuperando anche gradazioni alcoliche del passato, ovvero più basse, per un'idea di vino bianco innanzitutto fresco. La distanza che intercorre tra i vigneti di Cormons e quelli di Rosazzo è davvero di pochi chilometri, eppure, per incidenze climatiche e pedologiche, le uve che si ottengono sono assai diverse, tanto da convincere Ferdinando e Mario a effettuare vinificazioni differenti: così nascono il Friulano San Lorenzo dal Collio e il Friulano San Pietro dai Colli Orientali del Friuli. Noi ci soffermiamo sul San Lorenzo, da vigne di 80 anni piantate nella "ponca", la marna di queste parti. Molto sapido e asciutto, ha un naso che richiama la mandorla e il sambuco; in bocca tende più a tirar dritto, senza soffermarsi troppo sui profumi: vuole vincere in verticalità più che in intensità.

(Francesca Ciancio)

## FONDAZIONE MACH

Doc Trento Brut Riserva del Fondatore Mach

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Azienda Agricola Fondazione](#)

[Edmund Mach](#)

Proprietà: Provincia Autonoma di Trento

Enologo: Enrico Paternoster

L'Istituto di San Michele dell'Adige fu creato nel 1874 e adesso porta, con gioia e riconoscenza, il nome del fondatore ottocentesco. Da lungo tempo, insieme ad Alba e Conegliano, è un centro di sperimentazione e ricerca assieme alla produzione del vino: gli attuali 65 ettari di vigna forniscono, infatti, un ottimo terreno per la produzione di vini modello per la provincia e per la tipologia. Dieci sono i vini - generalmente monovitigni - della linea Edmund Mach; due sono Castel San Michele; sette sono vini "Monastero", di nuove espressioni delle diverse uve che la cantina coltiva; due blend sono biologici mentre due sono vini speciali, dolci e da dessert, e altri due sono spumanti. Tutti ottimi esemplari di ciò che questa terra può offrire quando ci sono attenzione e mestiere. Comanda qui il navigatissimo Enrico Paternoster, sulla breccia sin dagli anni Ottanta, che ha guadagnato gli speroni sia al Maso Cantanghel che in tanti altri posti, Toscana compresa. Vero vino guida la Riserva Mach, 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero, 40 mesi sui lieviti per corpo e complessità, frutto di decenni di anni di talento, palato e lavoro, vera portabandiera trentina e non solo. Siamo al Maso Togn a 700 metri sopra il livello del mare, ottimo fornitore di materia prima per la realizzazione di questo fresco, pieno e lungo vino, indiscutibilmente una delle più rappresentative bottiglie di tutto il Trentino.

(Daniel Thomas)



## MACULAN

Veneto Igt Cabernet Sauvignon Santalucia  
Doc Bolgheri Rosso Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 300

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Maculan](#)

Proprietà: famiglia Maculan

Enologo: Fausto e Maria Vittoria Maculan

La storia di questo vino comincia 11 anni fa, quando la Fondazione Banca degli Occhi del Veneto Onlus, che fa ricerca sulle malattie oculari, si rivolge a Fausto Maculan per acquistare del vino da regalare ai propri sostenitori. La risposta di Fausto è diventato il "progetto Santalucia", vino - selezionato ogni anno alla cieca da esperti tra sei monovarietali dalle migliori barrique della cantina di Breganze - finalizzato a raccogliere fondi per la struttura fondata 30 anni fa a Mestre-Venezia dal professor Giovanni Rama. Santalucia 2018 è un Cabernet Sauvignon prodotto dalle uve del vigneto di Branza, in località Fratta, in sole 300 bottiglie uniche e numerate da un'unica barrique. Incastonata su ogni bottiglia c'è una murrina realizzata con la tecnica dei maestri vetrai di Murano degli anni '20 del 900, riproposta da "Vita di Vetro" Andrea Moretti e ripresa anche nell'etichetta. Bevuto il vino, la murrina diviene un portafortuna da tenere in tasca. "Nostro padre - ricordano Giovanna, Carlotta e Orsola Moretti - le regalava a chi ne apprezzava l'arte e il valore". Santalucia 2018 è rosso rubino brillante, intenso al naso con netti ricordi di prugna, more di gelso e piacevoli note speziate. In bocca è pieno e ricco, di corpo pronunciato e tannini nobili sul finire. Un vino che avrà lunga vita e che sarà disponibile dal 13 dicembre - giorno di Santa Lucia - con una donazione minima di 100 euro.

(Clementina Palese)

## ORNELLAIA

Doc Bolgheri Rosso Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon e

Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz

Dura la vita del "second vin", soprattutto se il tuo fratello maggiore si chiama Ornellaia. Per le Serre Nuove sembrava questo il destino, quello di essere una sorta di ricaduta del nome ben più famoso. Ma da qualche anno sembra essere sempre meno così. Non solo perché l'azienda bolgherese ha deciso di investire maggiore impegno ed energie in questa etichetta, ma anche perché, a distanza di 20 anni, assaggiando bottiglie del 1997, ci si rende conto che questo vino regge il tempo meravigliosamente. Il blend è il classico bordolese: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot. La 2017 è figlia di un'annata calda e siccitosa che ha visto ampie gelate però ad aprile. Tuttavia la vicinanza al mare ripara Bolgheri da grosse intemperie, non facendo scendere mai la temperatura sotto lo zero. Fermentazione e macerazione in acciaio, il vino prosegue il suo cursus in legno per un anno e mezzo circa - l'assemblaggio si fa solo dopo i primi 12 mesi - concludendo la sosta in bottiglia per sei mesi. All'assaggio salta al naso subito la gioventù, le note ancora verdi e crude di un vino che ha da temporeggiare. Piace il colore fatto di rubino e di viola. I profumi sono assai bolgheresi, con quella loro macchia mediterranea piena. Poi i piccoli frutti rossi e le note di terra ben bilanciate. Tannino netto ma non graffiante e legno davvero elegante, già ben integrato.

(Francesca Ciancio)

## MASCIARELLI

Colline Teatine Igt Chardonnay Marina Cvetic

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 11.280

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Marina Cvetic

Enologo: Carlo Ferrini

Traino per tutto un territorio, il progetto enologico dell'azienda fondata nel 1981 da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli si snoda sulle quattro province abruzzesi, comprendendo le principali caratteristiche pedoclimatiche della Regione: dalle colline Teramane al clima continentale di Ofena, dai vigneti di Loreto Aprutino a quelli della Provincia di Chieti, dove si trova la cantina. Oggi c'è una donna altrettanto grande, Marina Cvetic, a condurre autorevolmente una specie di piccolo impero del vino: 300 ettari a vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunte etichette importanti, per vini impeccabili dal punto di vista dell'esecuzione e capaci, in alcuni casi, di fotografare perfettamente il loro terroir di appartenenza. Dal lato bianchista dell'offerta aziendale, arriva questo Chardonnay Marina Cvetic 2016, che fa parte della linea di etichette nata nel 1991 a sottolineare il legame privato e professionale tra Gianni e Marina. Ottenuto da una fermentazione in legno ed una lunga maturazione in barrique, di almeno 22 mesi, per poi passare ancora un anno in bottiglia prima della sua uscita, esprime un naso ricco ed intenso. Note di banana, ginestra, nocciola, nespola si susseguono ben scandite ed anticipano un gusto morbido, caratterizzato da una buona acidità e una particolare profondità.

## COLTERENZIO

Doc Alto Adige Pinot Nero Riserva St. Daniel

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantina Colterenzio](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Martin Lemayr

Una crescita esponenziale davvero impressionante, per Colterenzio. Sorta relativamente da pochi anni, rispetto ad altre lodevoli realtà altoatesine (si era nel 1960), la cantina ha visto i suoi conferitori gradualmente aumentare, fino addirittura a decuplicarsi. Partita infatti con ventotto vignaioli che avevano deciso di intraprendere un proprio percorso enico, tra le sue file ne conta oggi trecento (con altrettanti ettari di provenienza, per quanto concerne le uve): tutti coesi in un protocollo operativo ormai consolidato e da molti anni foriero di qualità costante ed elevata, analogamente ad altre cantine sociali dell'Alto Adige, operative però da un numero di decenni ancora più consistente. Un po' tutte le varietà presenti nella regione sono a disposizione della cantina: vista l'ampiezza del territorio a disposizione che, alla fin fine, muove fra Terlano e l'ambito meridionale altoatesino, con prevalenza comunque fra Appiano e Cornaiano. Altitudini e tipologie di terreno diversificate, com'è quindi ovvio, con picchi collinari che vanno dai duecentocinquanta ai seicentocinquanta metri, fra zone moreniche e calcaree. Con occhio particolarmente attento (date le peculiarità del vitigno) anche al Pinot Nero: come dimostra questa selezione, sempre ben risolta fra ricordi speziati, mentolati, di ribes e lamponi, e un palato fine, fresco, fruttato e dal tannino in punta di papille.

(Fabio Turchetti)



## LUNGAROTTI

Docg Torgiano Rosso Rubesco Vigna Monticchio Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe, Christophe Olivier

Il Rubesco Riserva Vigna Monticchio è il più importante dei vini prodotti da Lungarotti. Un rosso, prima annata in versione "Riserva" 1964, che ha fatto la storia non solo di una regione, anticipando in tempi davvero pionieristici ciò che oggi è diventato la regola (peraltro ancora non proprio accettata da tutti alle nostre latitudini). Il vigneto da cui prende il nome si trova a Brufa, frazione di Torgiano ed è un appezzamento esteso, poco più di 15 ettari, esposto ad ovest, compreso tra i 260 e i 290 metri sul livello del mare. I terreni alternano argille a lenti sabbiose frammentate a calcarei e depositi di limo. Giorgio Lungarotti, proprio a partire da quel vigneto già allora considerato come il più vocato della zona, intuisce un percorso, che porta quel vino, a base Sangiovese con una piccola quota di Canaiolo, a rappresentare per molti anni l'Umbria nel mondo. Nel 1968 arriva la Doc (che porterà fino al 1990 quando diventa Torgiano Rosso Riserva Docg) e nel 1974 la decisione di affiancare al suo nome anche quello del vigneto di provenienza. Dal 1964 a oggi, non è stato prodotto nelle vendemmie del 1972, 1976, 1984, 1989, 1991, 1993, 1994, 1996, del 1998, 1999, 2002 e 2014. Il Vigna Monticchio 2015, a dispetto di un'annata calda con tutti i suoi pregi ma anche i suoi difetti, propone un naso fragrante, pepato e fruttato, ad introdurre un sorso fresco e leggiadro, ritmato, sapido e profondo.

(Daniel Thomases)

## PALAZZO VECCHIO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Palazzo Vecchio](#)

Proprietà: Marco Bernardoni, Maria Alessandra Zorzo

Enologo: Andrea Mazzoni

L'azienda Palazzo Vecchio e l'appellazione del Vino Nobile sono piuttosto diverse dalle altre denominazioni controllate e garantite toscane. L'area di coltivazione non costituisce un territorio compatto bensì piuttosto diviso in parti ben diverse. Quella più famosa, centrata sulla zona abitata della città, contiene vigne più vetuste, ma la terra poi scende verso la stazione ferroviaria ed è abbastanza pesante, meno adatta alla viticoltura: lo status di vino DOCG qui, infatti, non viene conferito. Il territorio, però, poi ricomincia a salire e il Sangiovese e le altre varietà rosse spesso offrono risultati molto convincenti. In questa parte di Montepulciano, oltre il villaggio di Valiano, troviamo vigneti veramente eccellenti, alcuni con nomi ben noti, appartenenti a realtà come Avignonesi, Tre Rose, Lodola Nuova, La Canonica. Qui Marco Bernardoni e Maria Alessandra Zorzo posseggono 25 ettari vitati dove producono una serie di bottiglie molto interessanti che dimostrano che questo lembo finale del comune, il Palazzo Vecchio, ha poco da invidiare alla zona più vecchia dell'appellazione. E da ben più di due decenni: è dalla metà degli anni Novanta, infatti, che una serie di bravi enologi, insieme a proprietà e familiari, provano che la fascia orientale di viti ha molto da dare alla DOCG e alla fama della città. Nei vini "base", ma anche nelle notevoli selezioni - come il Terrarossa, e l'ottima Riserva.

## ZOOM



### WOLFREST ALBA, GIN AL TARTUFO DI ALBA

Tel: +39 320 4161520

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

In tempi di grande successo per il Gin, addirittura sempre più spesso abbinato anche con la grande cucina, e per le sue declinazioni più varie ed intriganti, probabilmente mancava proprio quello prodotto da Wolfrest Alba. La concentrazione aromatica del ginepro piemontese, la ricchezza delle nocciole tostate della zona e l'eleganza del tartufo bianco di Alba, il più pregiato e ricercato del mondo, grazie all'intensità dei suoi profumi. Questi sono i protagonisti. Quello prodotto da Wolfrest Alba è un Gin complesso, dal retrogusto leggermente torbato, come l'umida terra da cui nasce il pregiato tartufo bianco di Alba. Una nuova e speciale ricetta per un Gin decisamente diverso: una combinazione che poi è un percorso alla scoperta dell'essenza del Piemonte. Un distillato unico, dal carattere deciso: perfetto gustato liscio, per carpire tutti i dettagli delle sue ricche botaniche. Produzione limitata a piccoli lotti dove sarà l'annata, come per i grandi vini, a scandire caratteristiche e sfumature.

## RISTORANTE



### L'INCANTO

DISCESA CAPOVALLE, 1 - VENOSA (PZ)

Tel: +39 329 1222806

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

Un piatto, per esempio. Il "Lu Trieddo", pasta cavata a mano, con mollica di pane e peperoni cruschi. Piatto antico, che trasuda la storia di questi luoghi e la "fatica di vivere" della sua gente, il pane al posto del formaggio, ed il peperone come il tartufo dei poveri. Questo piatto rappresenta la tradizione, la povertà contadina, sfamarsi esclusivamente con materia prima auto-prodotta. Immensa semplicità, ma storia profonda e partecipata. Questa è la sintesi della filosofia gastronomica del ristorante L'Incanto di Venosa, piccolo borgo del Vulture oggi conosciuto anche perché posto in un terroir enoico in ascesa, ma, soprattutto città natale di Orazio. Patron del locale Pompeo Limongiello sempre alla ricerca delle migliori materie prime del territorio ma anche di antiche tradizioni gastronomiche. Continuando con il secondo, delizioso il "Tra Capo e Collo", maiale all'Aglianico, patata affumicata al faggio, mela e fico cotto. Non da meno il dolce, anzi la "Zuppetta", a base di arance e frittelle al rum.



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: © Fototeca Trentino Sviluppo Spa

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*