

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 85 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 GENNAIO 2020

*Podere Il Castellaccio
Cellaro*

Domaine Arnoux

Banfi Piemonte

Ettore Germano

Orsogna

Ricci Curbastro

Lammidia

M. Chapoutier

Mesa

Venica

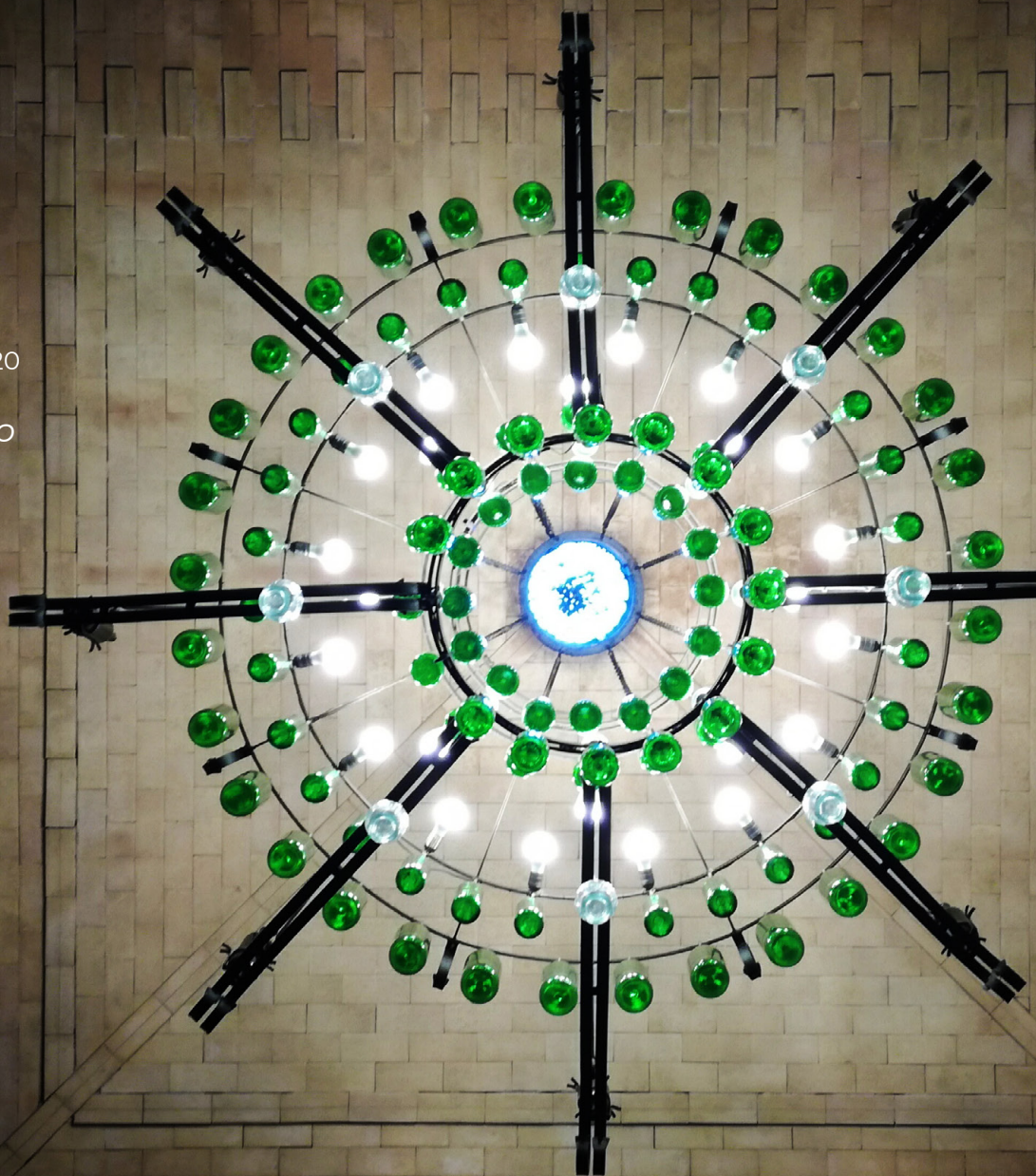
Hibiscus

Poliziano

Cascina del Colle

Zoom: Cotechino, Levoni

Ristorante: Senso e Bistrot di Alfio Ghezzi - Rovereto (TN)





PODERE IL CASTELLACCIO

Toscana Igt Rosso Valente

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Pugnitello,

Foglia Tonda

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Az. Agricola Podere Il Castellaccio](#)

Proprietà: Alessandro Scappini

Enologo: Laura Zuddas

Quando un vino prodotto nel comune di Castagneto Carducci non è un Bolgheri? La risposta è molto semplice: quando il vino è realizzato con uve non autorizzate per un Bolgheri DOC o Bolgheri DOCG Superiore. Le regole - giustamente - sono molto ferree e non ammettono né deroghe né variazioni nel territorio della denominazione. Lì si vinifica uva bordolese oppure Sangiovese. Stop, e non sono ammesse contestazioni. Podere Il Castellaccio, una delle facce territoriali piuttosto nuove (anche se fa vino da diverso tempo), si trova precisamente in questa situazione. L'azienda, ubicata in zona Segalari, si trova a poca distanza da Castagneto Carducci, ma le vigne sono fuori appellazione. In questo posto hanno piantato non solo il classico Sangiovese del passato, ma pure Pugnitello e Foglia Tonda. Vecchie vigne, con ceppi di più di 40 anni di vita: cosa, che quando esaminato e discussa, cambierà molte idee sulla presenza di queste varietà in territorio toscano. Un Bolgheri di Cabernet Franc è in programma, ma intanto possiamo - anzi dobbiamo - godere l'indiscutibile bontà del Valente, un bel blend di Sangiovese, maturato come i partner in botti da 20 ettolitri. La gradevolezza del Sangiovese, fragrante e sostenuto, si sposa benissimo con gli interessanti aromi della Foglia Tonda e la struttura donata dal Pugnitello. Vino diverso e una proposta che dimostra in modo convincente che Bolgheri ha più frecce al suo arco.

(Daniel Thomases)



CELLARO

Doc Sicilia Nero d'Avola Lumà

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Cantine Cellaro](#)

Proprietà: Farnese Vini

Enologo: Dennis Verdecchia, Giuseppe

Burruano

La Cantina sociale Cellaro viene fondata nel 1969 a Sambuca di Sicilia, ma è nel 1980 che trova un primo slancio importante, cominciando ad imbottigliare. Si tratta di una delle tante realtà cooperative che popolano la Sicilia enoica e che, soprattutto nel recente passato, ha saputo costruirsi un percorso qualitativo più solido e di prospettiva. Oggi rappresenta uno snodo produttivo significativo della zona, contando su oltre cinquecento soci che conferiscono le uve ottenute da oltre 1.500 ettari di superficie vitata, per una potenziale produttiva che sfiora i 2.500.000 di bottiglie. L'azienda si trova nel comprensorio di Sambuca, con i vigneti posti tra i 300 e i 600 metri di altezza sul livello del mare. I vitigni che compongono il ricco portafoglio etichette aziendale sono quelli classici offerti dall'isola: dai locali Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Grillo, Grecanico, Inzolia, Catarratto, agli internazionali Chardonnay, Viognier, Merlot e Syrah. Il Nero d'Avola 2018 della linea Lumà, affinato in barrique per sei mesi, è un vino ricco e generoso. Di colore rosso purpureo profondo, rivela la ormai affermata personalità dei rossi dell'isola, a partire da un bagaglio aromatico di forte impatto, che indugia su frutta matura e spezie. In bocca, il sorso è largo, pieno e succoso, dallo sviluppo potente e compatto, degradando in una chiusura serrata, che torna con intensità sul frutto.



DOMAINE ARNOUX

Aoc Savigny 1er Cru Les Vergelesses

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 1.900

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Domaine Arnoux](#)

Proprietà: famiglia Arnoux

Enologo: staff tecnico consulente

Venti ettari di proprietà vitata in Cote de Beaune, lungo un arco di comuni e relative denominazioni che vanno da Chorey (sede dell'unità produttiva aziendale) a Echevronne, passando per tappe di assoluta qualità (e con vari posizionamenti in Grand e Premier Cru) come Aloxe-Corton, Pernand Vergelesses, Beaune. Ma Savigny è un po' il cuore - meglio forse: il plesso solare, il centro nervoso decisivo per pesarne l'energia - della premiata ditta, brillantemente attiva da due generazioni e avviata felicemente verso la terza. Les Vergelesses è uno dei Premier Cru (l'altro è Les Guettes) partecipato in zona dagli Arnoux; il vigneto corteggia ormai il mezzo secolo di età, ed è situato in una posizione particolare, su un pendio in forte pendenza e dall'esposizione importante, e affonda le radici in terreno marnoso, calcareo e con tenere vene sabbiose. E il mix del micro-terroir dona al vino che se ne ricava setosità e insieme ampiezza spaziale, senza però tracce di pesantezza o cedevolezza. Il Vergelesses è un Savigny dagli angoli sensualmente smusati, dall'impatto quasi sferico in bocca, ma capace poi di distendersi progressivamente in un sorso ricco di frutta fresca e sapida, sciogliendo un'anima gustativa insieme fragrante e appagante. Livello di amabilità (senza abiure di complessità) e prezzo nel fanno un perfetto passo di avvicinamento al mondo del grande Pinot Noir borgognotto.

(Antonio Paolini)



BANFI PIEMONTE

Docg Alta Langa Talento Extra Brut Cuvée Aurora

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Castello Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: Alberto Lazzarino

Banfi, marchio celeberrimo per la sua produzione prima di tutto di Brunello di Montalcino, è ormai un gigante della viticoltura del Bel Paese. E non solo perché realizza etichette provenienti da quasi tutte le denominazioni più importanti della Toscana (Chianti Classico e Bolgheri, su tutte), ma anche perché ha diversificato la sua attività in campo distributivo (per esempio, con Faro Palari e lo Champagne Joseph Perrier). Un pezzo significativo, insomma, del panorama enologico italiano, che non guarda peraltro solo alla Toscana. In realtà non mancano anche degli "sconfinamenti". E sono sconfinamenti di non poco conto. L'azienda con base a Sant'Angelo Scalo ha un piede in Piemonte fin dal 1979, un anno dopo lo sbarco dei fratelli John e Harry Mariani a Montalcino. Da questa azienda arrivano le denominazioni piemontesi più prestigiose dalla Barbera al Dolcetto, dal Brachetto all'Asti Spumante, dal Gavi alle bollicine di Alta Langa, che specie nel recente passato hanno trovato la via di un successo sempre più solido. L'Alta Langa Cuvée Aurora 2014 sosta sui lieviti per almeno 30 mesi, a cui si aggiunge una parziale maturazione in legno. Dal colore giallo leggermente dorato con perlage di buona persistenza, al naso profuma di frutti bianchi, di lieviti e di crosta di pane, con cenni di vaniglia a rifinitura. In bocca, è vino bilanciato, fragrante e dall'incedere tendenzialmente sapido.



ETTORE GERMANO

Doc Langhe Riesling Héru

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Riesling Renano

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Germano Ettore di Germano](#)

Proprietà: Sergio Germano

Enologo: staff tecnico aziendale



ORSOGNA

Terre di Chieti Igt Bianco Myrrhis

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon, Malvasia

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantina Orsogna](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Camillo Zulli



RICCI CURBASTRO

Docg Franciacorta Extra Brut Museum Release

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Gualberto Ricci Curbastro & Figli](#)

Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro

Enologo: Annalisa Massetti, Riccardo Ricci Curbastro, Andrea Rudelli



LAMMIDIA

Vino Rosso Rosso Carbo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Moltepulciano

Bottiglie prodotte: 2.200

Prezzo allo scaffale: € 17,50

Azienda: [Lammidia](#)

Proprietà: Marco Giuliani e Davide Gentile

Enologo: Marco Giuliani e Davide Gentile

Vicenda singolare, quella che investe enologicamente Sergio Germano e i suoi collaboratori (ci tiene molto, il titolare, a dar loro tutto lo spazio che meritano): innanzitutto, l'esser celebrato da sempre come uno dei più grandi "bianchisti" d'Italia, nonostante la zona di pertinenza della cantina sia "nebbioleggiante" per antonomasia. Anzi: Serralunga d'Alba, comune dove ha sede la cantina, è giustamente legata a Barolo classicissimi, inizialmente ritrosi ma di longevità impressionante. Parallelamente a questo, va pure considerato che il Riesling che caratterizza l'azienda arriva da Cigliè: un ambito che fino ai successi ottenuti da Germano non risultava di certo fra i territori più blasonati della Langa. E da lì, inoltre, arriva anche quel Pinot Nero che i nostri filibustieri spumantizzeranno poi con metodo classico, commercializzandolo appunto come Alta Langa. Sin qui ricordati, però, gli aspetti sicuramente meno prevedibili di una cantina che si trova nel cuore di rossi fra i migliori del Tricolore, va pure sottolineato che anche con tale tipologia qui non scherzano mica, soprattutto grazie ai Barolo che arrivano da cru celebratissimi quali Prapò, Cerretta o Lazzarito. Ma torniamo al Riesling: l'Héru è subito magnifico nel suo elegante incedere olfattivo, tra frutti esotici e idrocarburi, prima di allungare al palato con sapidità e freschezza di persistenza infinita.

(Fabio Turchetti)

La Cantina Orsogna, che si trova nell'omonima cittadina in Provincia di Chieti, è una cooperativa che nasce nel 1964, ed oggi conta su 600 soci conferitori che coltivano oltre 1.400 ettari di vigneto a metà strada tra il mare e la Maiella. Il 75% delle aree coltivate sono a biologico, mentre il restante 15% è coltivato a biodinamico (prodotti dalla La cantina Lunaria). Le linee di etichette prodotte da questa realtà produttiva spaziano in varie direzioni, a coprire una produzione variegata, che complessivamente sfiora i 2 milioni di bottiglie all'anno. Tra queste anche quella de "I vini di Montagna". Per questo Orsogna, che dispone di vigneti coltivati a ad altitudini che raggiungono e superano anche i 600 metri di altezza sul livello del mare, è dal 2013 socia del Cervim (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana), che salvaguarda e promuove la viticoltura cosiddetta eroica. Fa parte di questa linea il blend di Chardonnay, Sauvignon e Malvasia provenienti da vigneti di media età allevati ad oltre 500 metri sul livello del mare. Il Myrrhis è affinato per sei mesi sulle fecce fini, per poi passare ad una altrettanto lunga sosta in bottiglia. La versione 2015 ha giallo paglierino carico, ad introdurre un naso intenso soprattutto caratterizzato da note di frutta tropicale: In bocca, il vino è denso, fresco e dal sorso succoso.

Il mondo del vino trova spesso delle digressioni inaspettate e a dir poco significative e affascinanti. Nell'albero genealogico della famiglia Ricci Curbastro al timone dell'azienda di Franciacorta dal 1969, anche uno dei più importanti matematici italiani: Gregorio Ricci Curbastro, il cui lavoro sul calcolo differenziale fu decisivo per l'elaborazione della relatività generale di Albert Einstein, che gliene rese atto pubblicamente. Un accento diverso che, tuttavia, può essere traslato anche nel lavoro rigoroso svolto oggi dall'agronomo Riccardo Ricci Curbastro, che ha saputo costruire un'azienda solida e tra le migliori della denominazione, contando su 27 ettari per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. Il Franciacorta Museum Release, oggetto del nostro assaggio, coniuga nel suo nome due elementi significativi dell'azienda: il Museo Agricolo e del Vino della Maison franciacortina, un museo in cantina che mette di fronte la storia di ieri e di oggi in un confronto serrato, e la capacità delle bollicine bresciane di affrontare il tempo che passa, mantenendo intatte le proprie peculiarità. Affinato sui lieviti per almeno 65 mesi, la versione 2008 ha colore giallo paglierino carico ad anticipare aromi ricchi e sfaccettati di mandorle tostate, lieviti, pasticceria e agrumi freschi e canditi. In bocca, il vino è polposo e articolato, scattante per fragranza e dal sorso lungo e sapido.

«La 'mmdia», in dialetto abruzzese, è il malocchio. Quando, nel 2010, Marco e Davide hanno fatto per la prima volta il loro vino, la fermentazione non partiva. È intervenuta nonna Antonia con un'antica formula per liberare i due e il loro vino dall'"invidia". Dopo il rito, la fermentazione è partita. Da allora, prima di ogni vendemmia, nonna Antonia toglie la 'mmdia. Così si chiama l'alleanza enoica di Marco Giuliani e Davide Gentile nata a Villa Celiera, in provincia di Pescara. Un paese e alcune vigne a 700 metri di altitudine. Una quasi montagna che guarda il mare laggiù in fondo. Il Rosso Carbo è «100% uva e basta». Montepulciano d'Abruzzo ottenuto con macerazione carbonica dei grappoli interi in cemento. Dieci giorni in vasca e poi viene pressato. L'affinamento avviene per 6 mesi in cemento. Nasce così un Montepulciano lieve, spensierato e allegro. Un vino da bere a 10,5 gradi alcolici. «Un vino per noi che siamo più bevitori che vignaioli» dicono Marco e Davide. Nella vita tuttora fanno soprattutto altro, ma amano i vini francesi bevibili e sono andati a bottega da Jean Foillard, l'artigiano boss del Beaujolais. In etichetta si legge: «agitare prima dell'uso». Il Rosso Carbo ha un lieve fondo di tarrato di potassio. È senza solforosa aggiunta. Lieviti e batteri lo rendono vivo e senza pensieri. L'etichetta - una mano colorata nata dal computer di Davide - ricorda che è un vin de garage, gioioso e fatto a mano.

(Fiammetta Mussio)



M. CHAPOUTIER

Aoc Ermitage Le Pavillon

Vendemmia: 1991

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 400,00

Azienda: [Maison M. Chapoutier](#)

Proprietà: famiglia Chapoutier

Enologo: Michel Chapoutier



MESA

Doc Carignano del Sulcis Buio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Carignano

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina Mesa](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita e

Gavino Sanna

Enologo: Stefano Cova, Maurizio Saettini



VENICA

Doc Collio Merlot Perilla

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 465

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Venica & Venica Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Venica

Enologo: Giorgio Venica



HIBISCUS

Terre Siciliane Igt Bianco L'Isola

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Inzolia, Catarratto

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Hibiscus](#)

Proprietà: Margherita Longo, Vito Barbera

Enologo: Vito Barbera

La Maison M. Chapoutier si trova a Tain l'Hermitage nel nord del Rodano e comincia a produrre vino fin dal 1808. Oggi, con più di 350 ettari di vigneti, l'azienda, che opera anche come négociant, offre una gamma eccezionale tra bianchi e rossi, raggruppando i più grandi Cru dell'areale e non solo. Michel Chapoutier, che gestisce la Maison di famiglia dal 1990, oltre ad introdurre la biodinamica nei vigneti, ha dato grande fama all'azienda e il suo spirito pionieristico lo ha portato ad essere il primo a commercializzare bottiglie da singolo vigneto dell'Hermitage. La sua intraprendenza l'ha spinto anche ad "esportare" la propria filosofia produttiva in altri continenti, Australia e Stati Uniti, e ad acquistare vigneti in Alsazia e in Portogallo. I migliori, Hermitage e Crozes-Hermitage, sono etichettati con l'ortografia tradizionale: Ermitage. Escono dalla Maison M. Chapoutier i Cru Ermitage, Le Pavillon e Le Méal, rossi brillanti, che lasciano davvero il segno. Il Le Pavillon 1991, ottenuto da viti estremamente vecchie, alcune risalenti alla metà del XIX secolo, possiede un avvincente naso speziato, con alternanza di frutti neri e rossi e di tostature e affumicature lievi. In bocca, è pieno e non privo di potenza, sebbene quest'ultima sia declinata con garbo e con una fragranza ancora notevole. Il tannino è setoso e accompagna il sorso fino ad una chiusura ancora sulla spezia e sul frutto.

(Franco Pallini)

Gavino Sanna, protagonista da decenni del mondo della comunicazione pubblicitaria (e figura famosa pressoché in tutto il globo terracqueo), ha deciso nel 2000 di dedicarsi ufficialmente anche all'attività vitivinicola: fondando questa cantina che da un paio d'anni circa ha visto l'ingresso, nella proprietà, della famiglia Marzotto e del Gruppo Santa Margherita, che ne ha acquisito una fetta consistente pur mantenendo una proficua collaborazione con lo stesso Sanna, il cui pensiero e il cui lavoro si toccano letteralmente con mano una volta analizzati più da vicino stile e produzione aziendale. Dalla cantina al packaging, infatti, impossibile non notare come dietro ogni scelta estetica ci sia una cognizione di causa non comune, al fine di proporsi sul mercato con veste e immagini di rilievo. Siamo nel territorio del Sulcis: con settanta ettari sparsi un po' ovunque nell'ambito, e la modernissima cantina a sveltare presso il comune di Sant'Anna Arresi, località dove l'azienda si dedica specificamente al Vermentino. Anche le tipologie di terreno, quindi, si rivelano cangianti, muovendo da scheletri calcarei per incontrare poi argilla e sabbia, dandosi che le coste di Porto Pino brillano non distanti da lì. Rosso luminoso, questo Buio, nonostante l'ossimoro: toni floreali, speziati e di melograno anticipano infatti una bocca elegante, con finale balsamico e tannino modulato.

(Fabio Turchetti)

Gianni e Giorgio sono i Venica & Venica che hanno saputo trasformare una piccola realtà agricola in un'azienda dinamica apprezzata in tutto il mondo. Oggi sono 40 gli ettari vitati, per una produzione di 310.000 bottiglie, per una cantina che incarna un po' il ruolo di punto di riferimento del Collio goriziano. Una storia dalle radici lontane che parte dal 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi e arriva all'attuale staff aziendale che comprende Ornella, moglie di Gianni, Giampaolo, Serata e Marta (rispettivamente figlie di Gianni e Giorgio). Un'azienda che di primo acchito non potremmo che definire bianchista, ma il Collio, lo sappiamo, possiede anche un'anima rossista, che, soprattutto con le tendenze climatiche attuali, può trovare una propria fisionomia, lasciandosi alle spalle i problemi di maturazioni del passato. È un po' il caso, ci sembra, dell'interpretazione offerta dal Collio Merlot Perilla, affinato in barrique soprattutto di secondo passaggio. L'impatto visivo della versione 2012 propone un bel colore rosso rubino intenso ma non impenetrabile. Al naso, l'impronta varietale è tendenzialmente netta e mette in evidenza il carattere erbaceo degli aromi del Merlot, accanto ad un fruttato fragrante, con qualche cenno speziato e affumicato. In bocca, il vino attacca morbido, proseguendo con uno sviluppo ben bilanciato, dai tannini ben risolti e dal finale che torna sul frutto.

Le isole sono sempre state luogo di viticoltura, ma più che la fillossera fu l'abbandono di quei posti a sancire la fine delle produzioni agricole. Per questo i ritorni sono due volte più importanti e in questo sta il vero eroismo vitivinicolo. Margherita e Vito sono di Ustica. Avrebbero potuto lasciare l'isola e invece hanno continuato la passione del padre di lei, Nicola Longo, ovvero produrre uva. Il mondo di questa coppia si chiama Hibiscus ed è coloratissimo: nelle etichette, nello spettro olfattivo dei vini, nelle stanze dell'agriturismo omonimo. 13mila bottiglie in tutto, tre ettari di proprietà e unica azienda a imbottigliare. Le uve bianche dominano con Grillo, Inzolia, Catarratto, Zibibbo e in tutte le etichette c'è questo goloso contrasto tra dolce e salato. La grandezza di vini così sta nella loro semplicità e spensieratezza non a caso. Ustica ha reminiscenze vulcaniche, così il suolo è un misto di sabbia e argilla. I muretti a secco ricordano quanto sia faticoso qui ricavare pezzi di terra da coltivare e i filari di fichi d'India fanno da frangivento. Sono tutte cose a cui si pensa bevendo L'Isola Bianco, un blend di Inzolia e Catarratto che sa di sale e agrumi canditi, viene fuori anche una leggera nocciola amara, ma il finale è tutto sulla sapidità e dunque sulla lunghezza. Portatelo via con voi se visitate Ustica, oppure bevetevelo lì, sul bel terrazzo dell'agriturismo di Vito e Margherita.

(Francesca Ciano)



POLIZIANO

Toscana Igt Rosso Le Stanze del Poliziano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Poliziano](#)

Proprietà: Federico Carletti

Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

L'azienda agricola Poliziano, nata nel 1961 da un primo nucleo di 22 ettari, negli anni è cresciuta fino a raggiungere gli attuali 145 ettari tutti coltivati a vigneto, per una produzione di 650.000 bottiglie. Ma non sono soltanto i numeri a sottolineare che questa realtà della denominazione del Nobile di Montepulciano rappresenta saldamente uno dei top player dell'areale. Senza tanti giri di parole, Federico Carletti ha costruito, a partire dal 1980 anno in cui decise di affrontare "di petto" il mondo del vino, anche una delle aziende più importanti della Toscana, simbolo, insieme a poche altre, di quella ascesa del vino toscano che ha disegnato paradigmi e scenari del tutto nuovi e altamente competitivi. Oggi, Poliziano brilla per una costanza qualitativa da primato, con punte d'eccellenza altrettanto affermate. A fare la voce grossa, evidentemente, i vini a denominazione del territorio, specialmente in questo ultimo decennio, ma la forza qualitativa aziendale è dipesa anche da quella tipologia ormai quasi del tutto superata e comunque passata alla storia come "Supertuscan. Le Stanze, per esempio. Un vino che deve il suo nome all'opera omonima di Angelo Ambrogini, detto "il Poliziano". La versione 2016 è aromaticamente intensa e alterna amarena e mirtillo, cenni balsamici e speziati. In bocca, è rosso denso e dallo sviluppo morbido e avvolgente, con chiusura ancora fruttata e speziata.



CASCINA DEL COLLE

Doc Abruzzo Pecorino Superiore Aimè

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 6.250

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Agricola Cascina del Colle](#)

Proprietà: Fratelli D'Onofrio

Enologo: Vittorio Festa

Una gamma di produzione ampia e ragionata, con classico perno su due Montepulciano d'Abruzzo di spessore e, insieme, di beva cercata e meditata, l'inevitabile bolla (da Falanghina), ma con il focus di una attenzione ormai fondante dedicata al biologico e alla ricerca per la produzione di vini senza aggiunta di solfiti (prototipo: un Trebbiano, il Bio Zero appunto, ben centrato in freschezza e piacevolezza e programmaticamente presentato in bottiglia con tappo a vite). Il tutto sotto la guida accorta di Vittorio Festa, rodatissimo rompighiaccio del comparto enologico regionale, affiancato in Cascina come "resident" da uno dei membri della famiglia proprietaria. Aimè, il Pecorino Superiore (una delle tipologie dell'Abruzzo da vino, come si sa, in più netta ascesa di crescita e consensi) che nel nome ammicca ad "amato" in francese, illustra a puntino il lavoro sull'opzione per il bio. Ha struttura e suadanza sufficienti per proporsi come amabilissimo compagno di esperienze gastronomiche (tutto il "cucinato" del medio Adriatico, dalle pescatrici alle sogliole, dai guazzetti e le frittelle ai primi gusto mare, ma anche le carni bianche fredde tipiche dell'entroterra, come il tacchino alla Canzanese, ne avranno ottima sponda) ma anche come sorso sorridente, dall'impatto in bilico tra frutta bianca e gialla ed erbe officinali, e la chiusura amabilmente avvolgente e rassicurante.

(Antonio Paolini)

ZOOM



LEVONI, COTECHINO

VIA MATTEOTTI, 23 - CASTELLUCCHIO (MN)

Tel: +39 0376 434011

Sito Web: www.levoni.it

Il cotechino deve il suo nome alla cotica, la cotenna di maiale, e prende nomi locali a seconda della zona di produzione. Le sue origini sono vaghe. Probabilmente originario del Friuli-Venezia Giulia, si è diffuso poi soprattutto nel nord Italia, diventando tradizionale in diverse regioni, fa cui: Emilia Romagna, col Cotechino di Modena e Zampone modenese; Lombardia col cotechino bianco, cremonese, della bergamasca, mantovano, pavese; Molise col cotechino formato salsiccia; Trentino col cotechino di maiale; Veneto con ricche declinazioni come il coeghin padovano, il coessin della Val Leogra o codeghin de Lavagno. La sua principale nobilitazione arriva grazie a Pellegrino Artusi che ne parla nella sua "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Il Cotechino Medaglia d'Oro di Levoni, è cotto a vapore, si presenta con un colore rosa rosso, un impasto grossolano e molto profumato. Si consuma caldo e si caratterizza per la consistenza delle carni morbide e per il perfetto equilibrio della speziatura.

RISTORANTE



SENSE E BISTROT DI ALFIO GHEZZI

CORSO ANGELO BETTINI, 43 - ROVERETO (TN)

Tel: +39 0431 510595

Sito Web: www.alfioghezzi.com

Il Mart, museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto, chiama e Alfio Ghezzi risponde. Fresco di esperienza a due stelle Michelin alla Locanda Margon di Ravina di Trento, lo chef trentino di Tione ha intrapreso l'ambiziosa avventura di portare in un luogo sacrale della cultura italiana l'alta gastronomia. I suoi "Alfio Ghezzi Bistrot" e il ristorante "Sense" sono le due facce della medaglia in cui i visitatori del museo, o clienti appassionati, possono godere le intuizioni culinarie di Alfio. Il bistrot è alcuva per un pasto non impegnativo e il Sense ha un'impostazione che punta la bussola verso il cielo, speriamo un giorno stellato. Il territorio viene prima di tutto nel menù di Ghezzi che dalle montagne trentine si porta le materie prime. I piatti, spogli da lavorazioni entranti, esprimono il sapore illibato degli ingredienti. Curiosità: il pane si fa portata principale nel menù degustazione. Se cucinare è un arte, Alfio Ghezzi è nel posto giusto.



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: © WineNews

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

