

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 87 - Dal 2 al 8 Febbraio 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 2 AL 8 FEBBRAIO 2020

*Il Borghetto*

*Cascina Fontana*

*Donato D'Angelo*

*Mezzacorona*

*Domaine Guy Amiot et Fils*

*V8+*

*Baglio del Cristo di Campobello*

*Donda*

*Pranzegg*

*Velenosi*

*Caccia al Piano*

*Masottina*

*Gianni Gagliardo*

*Passopisciaro*

*Zoom: Caseificio Angelo Croce, Gorgonzola Dop - Lonigo*

*Ristorante: Non solo Eat Art di Jola Das - Seggiano (GR)*



## IL BORGHETTO

Toscana Igt Rosso Bilaccio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Borghetto](#)

Proprietà: Antonio Cavallini

Enologo: Tim Manning

L'azienda che sorge a Montefiridolfi, non lontano da San Casciano Val di Pesa, è stata creata nel 1999 dalla famiglia Cavallini. Conta su 30 ettari a vigneto, condotti, oggi, a biologico e biodinamico ed ha alle spalle una storia, benché non lunghissima, significativa. Siamo agli inizi del nuovo Millennio e, seppure si tratti di meno di un ventennio fa, sembra che sia passato un secolo. L'azienda all'epoca produceva Chianti Classico, confezionato però in bottiglie borgognotte (forse a sottolineare un modello enologico, allora molto distante dalla Toscana) invece che nelle classiche bordeaux (questo elemento, successivamente, ebbe una qualche responsabilità nel far mutare la produzione di questa realtà verso la sola tipologia ad Igt). Ma soprattutto in chiave stilistica, Il Borghetto segnò decisamente una specie di frattura con quello che al tempo era il paradigma del Chianti Classico. Annate come la 2005, solo per fare un esempio, si distinguevano per una timbrica suggestiva e sottile, in cui ad emergere era un'anima del Sangiovese gentile e sfumata. Dopo un periodo di oblio, in cui l'azienda è come scomparsa dal panorama enico chiantigiano, ecco di nuovo ad emergere i vini de Il Borghetto, diciamo in tempi più propizi per la loro cifra. Il Bilaccio 2015, affinato per 18 mesi in barrique, ha naso fine di piccoli frutti rossi e spezie, bocca fragrante e di bella dolcezza tannica.

(Franco Pallini)

## CASCINA FONTANA

Vino Rosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.400

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Cascina Fontana](#)

Proprietà: Mario Fontana

Enologo: staff tecnico aziendale

Che ci si trovi in una delle zone vitivinicole più vocate d'Italia è acclarato. Che qualsiasi produttore armato di buone intenzioni potrebbe, in un contesto del genere, ritrovarsi già a metà dell'opera è altrettanto indiscutibile. Che, già di loro, nomi come Langa, Barolo o Nebbiolo siano capaci di spianare molte strade mercantili è analogamente pacifico: onore al merito, però, a chi non dorme su fortunati allori, per provare a dire la sua in un ambito dove ogni sentito personalismo potrebbe equivalere a cantare fuori dal coro. Mario Fontana, in quel di Monforte d'Alba (con gli appezzamenti maggiori, però, presso Castiglione Falletto), opera in una terra di rossi dalla longevità paradigmatica: importante però sottolineare che da quando ha fondato quest'azienda (correva l'anno 1994), dopo la necessaria esperienza in quella paterna, s'è dedicato fondamentalmente alla trasformazione di uve che fossero il risultato di un lavoro utile ad ottenere vini che piacessero innanzitutto a lui. Ancor oggi la cantina lavora con manodopera soltanto interna, senza ausili pur solo stagionali, e il lavoro nel vigneto punta a ricavarne l'ottimale da viti talvolta più che cinquantenni, che arrivano molto in profondità. Anche questo Vino Rosso (e nulla più!) è un Nebbiolo: senza solfiti aggiunti ma tipico nei suoi ritorni di viola, prugna, humus e fiori secchi. Dal palato serbevole quel che basta.

(Fabio Turchetti)

## DONATO D'ANGELO

Doc Aglianico del Vulture Donato D'Angelo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Donato D'Angelo](#)

Proprietà: Filomena Ruppi

Enologo: Donato D'Angelo, Filomena Ruppi, Emiliana D'Angelo

L'azienda Donato D'Angelo nasce nel 2001 ed è una realtà a carattere familiare, condotta da Filomena Ruppi e Donato D'Angelo, quest'ultimo personaggio noto nel mondo del vino locale, essendo uscito a seguito di vicende familiari dalla casa vinicola D'Angelo, storico marchio della zona. Gli ettari coltivati a vigneto sono 20, per una produzione che supera le 100.000 bottiglie. A primeggiare nel portafoglio etichette aziendale, evidentemente, i vini a base di Aglianico, ma nella cantina vengono lavorati anche Cabernet Sauvignon e Fiano. Il punto di partenza sono naturalmente i vigneti situati attorno a Barile e Rionero nel Vulture, nel cuore dell'areale della denominazione (nel 1971 riconosciuta come Doc e nel 2010 Docg con la tipologia Aglianico del Vulture Superiore). Un punto fondamentale questo che si riverbera anche nella cifra stilistica dei vini, chiara e incisiva e che non lascia spazio ad inutili forzature (diretta conseguenza di quanto Donato D'Angelo ha imparato e realizzato nell'azienda ora guidata da Rocco ed Erminia D'Angelo). Bene lo dimostra l'Aglianico del Vulture 2015, affinato in legno piccolo, che propone un naso dai netti richiami di sottobosco e radici accanto ad un sottofondo di frutti rossi e lievi tocchi speziati. In bocca, il vino ha sapore, consistenza e uno sviluppo continuo e bilanciato, fino ad un finale in crescendo non privo di una bella nota sapida.

## MEZZACORONA

Doc Trentino Superiore Pinot Grigio Musivum Vicinia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 4.508

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Mezzacorona](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

La grande cantina lavora anche in piccola scala. Questo potrebbe essere il senso mosai-co, un percorso di valorizzazione territoriale del Gruppo Mezzacorona, gigante della cooperazione trentina. Protagonisti due bianchi: il Müller Thurgau Cembra, e il Pinot Grigio Vicinia, oggetto del nostro assaggio. Avviato nel 2015, il progetto Musivum ha visto coinvolti viticoltori e vigneti distribuiti in tutte le aree viticole del Trentino (Piana Rotaliana, Colline di Faedo, Sorni e Pressano, Val di Cembra, Trento, Vallagarina, Ala), con l'obiettivo di valorizzare cinque varietà: oltre al Müller Thurgau e al Pinot Grigio, il Gewürztraminer, il Marzemino e il Teroldego. Si tratta di un totale di 15 ettari selezionati, ricercando i vigneti più adatti ad ogni singolo vitigno, una specie di articolazione di piccole sottozone ad alta vocazione enoica. La zona di produzione del Pinot Grigio Musivum Vicinia è nel comune di Mezzacorona. Si tratta di un areale di coltivazione classicamente vocato per questa varietà (anticamente nota anche come "Rülander"), che ha assunto un'importanza strategica nella produzione bianchista del nord Italia. La versione 2017, affinata per metà in acciaio e per metà in botti da 50 ettolitri, propone profumi di frutti bianchi, pera e pesca, mentre in bocca ha un impatto deciso e fragrante, con finale che rimanda agli agrumi canditi.



## DOMAINE GUY AMIOT & FILS

Aoc Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 4.800

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [Domaine Guy Amiot & Fils](#)

Proprietà: famiglia Amiot

Enologo: staff tecnico consulente

## V8+

Doc Prosecco Brut Sior Carlo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Vineyards V8+](#)

Proprietà: Genagricola

Enologo: Michele Spina, Giovanni Casati

## BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Nero d'Avola Lu Patri

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 13.800

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella

## DONDA GIOVANNI

Doc Friuli Aquileia Refosco dal Peduncolo Rosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 4.600

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Azienda Agricola Donda Giovanni](#)

Proprietà: Donda Giovanni

Enologo: Bertossi Giorgio

Uno di quei casi in cui "un nome, una garanzia" cessa d'esser slogan e si riappropria del substrato di realtà. La premiata ditta Amiot ha un nome che è un passepartout, stimato tra vicini e colleghi prim'ancora che dalla critica e dai fan dei gioielli di Borgogna. L'azienda è pronta a festeggiare il secolo di storia (primo vagito nel 1920 e terza generazione in campo) e proprio nel primo decennio di vita ha iniziato a piantare i suoi vigneti nodali. Affiancati poi ovviamente da altre creature, e certosamente rinnovati ove occorre. La casa è a Montrachet, con produzione tra Chassagne, Puligny e Montrachet-Montrachet, e quasi totalità di location in Grand o Premier Cru. La bandiera qui è tessuta di fedeltà e spirito di tradizione (non talebana o cieca, ma sostanziale). Les Caillerets (uno dei cinque Premier su cui Amiot lavora a Chassagne) ha 70 anni; il suo Chardonnay (nobilissimo) non è frutto di selezioni clonali ma deriva dalle matrici primarie di zona. Fermentato e affinato classicamente in legno, il vino sciorina i quarti di nobiltà combinati di vigna e terreno d'origine (marina calcarea medio-giurassica): è vibrante e insieme seducente al naso, impresso di fiori bianchi e sottili note mielose, risolte via via in golose note fruttate. In bocca la vibrazione si conferma e si dilata in lunghezza e larghezza, occupando con sicurezza il palato e chiudendo con incisiva freschezza.

(Antonio Paolini)

V8+ Vineyards, uno dei marchi veneti di Genagricola, holding agroalimentare del Gruppo Generali Assicurazioni, punta su una serie di etichette dal Prosecco, anche di Valdobbiadene e di Cartizze, agli Spumanti Brut e Aromatici, che si rifanno al numero otto, simbolo dell'infinito. A questo si aggiunge, per spiegare il simbolo del "più", l'energia impiegata per perseguire la qualità e far conoscere questa idea. Un progetto che è, da subito, diventato efficace oltre alla previsione di vendita di 200.000 bottiglie, raddoppiando il numero nel suo primo anno di realizzazione. Le etichette comprendono, ad omaggiare anche la tradizione contadina con i loro epiteti, il "Sior Sandro", Prosecco Extra Dry, il "Sior Lele", Spumante Brut Rosé, il "Sior Gildo", Spumante Moscato Dolce, il "Sior Piero", Prosecco Superiore di Valdobbiadene, il "Sior Toni", Prosecco Superiore di Cartizze, il "Sior Gino", Prosecco Dry Millesimato, il "Sior Berto", Spumante Brut, il "Sior Nani", Prosecco Frizzante, e il "Sior Carlo", Prosecco Brut Millesimato, oggetto del nostro assaggio. La versione 2018 ha colore giallo paglierino scarico e perlage fitto e continuo. profumo floreale, impreziosito sul finale da note di frutta più fresca. In bocca, il sorso è fresco, sapido e accattivante, dalla bella nota di mela verde sul finale. Nel comparto viticolo Genagricola sforna 4 milioni di bottiglie, prodotte da 900 ettari di vigneto.

Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, si trova in una porzione di Sicilia di grande fascino. Anche l'obiettivo di questo progetto enologico è altrettanto affascinante e, specie negli ultimi anni, ben colto, tanto da proiettare la cantina con sede a Campobello di Licata tra le realtà più significative del panorama enico isolano. Si tratta di affermare il primato del territorio sul vitigno per produrre vini originali, capaci di raccontare al meglio i caratteri del luogo d'origine, quel quid in più che definisce la grandezza di un vino. Trenta ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, nell'agrintino, ad appena otto chilometri dal mare, che non manca di inviare i suoi influssi benefici ai vigneti piantati su terreni profondi, calcarei e gessosi, tra i 230 e i 270 metri d'altezza. Una scommessa, tuttavia, vinta soprattutto quando parliamo di etichette ottenute da varietà locali (inutile nascondere il loro profondo influsso), che sono un elemento fondamentale della Sicilia enica. Ne è un bell'esempio il Nero d'Avola Lu Patri, concepito nel 2000, praticamente ad inizio progetto. La versione 2017 è vino rilassato e tipico, definito da un corredo aromatico di piccoli frutti di bosco, spezie e un intenso tocco boisé. Anche in bocca è scaltro e gustoso, di struttura solida e ben bilanciata. Finale profondo ed equilibrato dal sottofondo di liquirizia.

Dalle vigne di Gianni Donda pare poter toccare con mano il campanile della basilica di Aquileia. Qui la viticoltura significò potere economico e politico, e la personalità dei vini non è mai stata in discussione. Il sorso sciorina volume e polpa sulle argille, ultime propaggini dell'erosione dei detriti dei ghiacciai alpini; la brezza marina assicura un gradiente di temperatura giorno-notte che allarga il ventaglio aromatico. Il Refosco, che nutre le maggiori ambizioni di "grande" rosso nei Colli Orientali del Friuli, si declina in un carattere più "gentile" del suo tannino comunque ruspante, e in un frutto più immediato. Ma occorrono comunque una viticoltura sensibile e un'oenologia intelligente. Tanto più nel 2017, che è stato torrido (eccome!) anche qua: temperature al di sopra della media per tutta la stagione, stress idrico, l'escursione termica assicurata dalla ventilazione che veniva a mancare. C'è voluta una cura certosina in vigna, una selezione feroce in vendemmia, un'estrazione prudente in cantina per giungere a un vino così elegante e gradevole da bere nella sua semplicità. Tannino aggraziato, frutto (nero) e speziatura netti, equilibrio ben disegnato, persistenza adeguata. Niente eccesso dei toni vegetali che troppo spesso penalizzano il vitigno. Un rosso da tenere fiduciosi in serbo per la futura estate, da bere leggermente fresco guardando il mare.

(Riccardo Margheri)



## PRANZEGG

Vino Rosso Leggero

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Schiava

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Weingut Pranzegg](#)

Proprietà: Martin Gojer

Enologo: staff tecnico aziendale

A cercar di individuare nitidamente quella linea di confine che divide la follia dalla saggezza più illuminata, almeno nei casi in cui la prima è bonariamente intesa, si rischia paradossalmente di diventare pazzi per primi: meglio quindi non provare assolutamente a definire in alcun modo, pur se con affetto, il lavoro che dal 2009 vede protagonista Martin Gojer in quello che è sempre stato il maso di famiglia, nella bolzanina Campegno. Ne ha prese le redini dopo aver vissuto alcune esperienze professionali presso altre cantine, per chiudere quindi il cerchio a casa propria puntando ad un approccio alla materia decisamente personale, fuori da qualsivoglia schema stereotipato ma rigoroso e rispettoso della materia prima: senza certificazioni ufficiali di sorta ma con procedure biologiche e biodinamiche (a cui però, va precisato, fa soprattutto capo quel personalissimo mix di saggezza e follia prima citato) che vivono ormai di una riduzione decisa di sostanze non direttamente connaturate alla vite, quale ad esempio il rame, e di una cura dei vigneti e dei terreni che si riveli la più naturale possibile nei confronti della biodiversità. Uve bianche, poi Lagrein ma soprattutto Schiava a far da protagoniste: in vini strutturati o in prodotti da scolarsi a catinelle, come questo rosso dichiarato già dal nome. Frutti di bosco, spezie e sapidità, ma soprattutto una beva inarrestabile.

(Fabio Turchetti)

## VELENOSI

Docg Offida Rosso Ludi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano, Cabernet

Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Velenosi](#)

Proprietà: Angelina Piotti Velenosi, Ercole

Velenosi, Paolo Garbini

Enologo: Attilio Pagli

Nasce nel 1984 l'azienda marchigiana della famiglia Velenosi ed oggi conta su quasi 200 ettari di vigneto per una produzione complessiva di oltre due milioni di bottiglie. Una bella storia enoica, dunque, che ha portato questa realtà ad occupare stabilmente il Gotha dell'enologia picena e non solo e a piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo. Velenosi è infatti un brand ormai affermato e di riferimento con vini dallo stile definito e un percorso aziendale preciso, condito da tante scommesse vinte. Le etichette sono diverse e spaziano tra le uve, soprattutto a bacca rossa, che offrono le Marche enoiche, contribuendo alla loro valorizzazione e a quella dell'areale, specialmente piceno, senza rinunciare agli esperimenti. Certo, lo stile prevalente è quello di una classica azienda "market oriented", esempio ben riuscito di strategia imprenditoriale, caratterizzata essenzialmente da prodotti di facile approccio e dai prezzi centrati. L'Offida Ludi, oggetto del nostro assaggio è stato prodotto per la prima volta nel 1998 e viene affinato in barrique per 18/24 mesi a seconda delle caratteristiche della vendemmia. La versione 2016 ha colore rubino concentrato e profondo. I profumi sono soprattutto fruttati, con tocchi di grafite cenni balsamici e affumicati. In bocca, il sorso è pieno e rotondo, ed il vino ha uno sviluppo continuo, dal finale solido, intenso e speziato.

## CACCIA AL PIANO

Doc Bolgheri Superiore Levia Gravia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc,

Merlot

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Caccia al Piano](#)

Proprietà: Guido Berlucchi

Enologo: Francesco Ziliani

Non solo bollicine nel lungo percorso enologico di Berlucchi. È sul finire degli anni Novanta che la Guido Berlucchi, "inventrice" della moderna Franciacorta grazie alla visione di inizio anni Sessanta di Franco Ziliani, sbarca nel bolgherese per dare vita ad una cantina nel nome della migliore tradizione rossista toscana. Oggi, la tenuta Caccia al Piano, venti ettari nel cuore del Comune di Castagneto Carducci, suddivisi in tre appezzamenti distinti - "Caccia al Piano", nei pressi della cantina, "Le Grottine", nella via Bolgherese, e "San Biagio", sulla collina di Castiglioncello - sta procedendo spedita su un percorso qualitativo significativo in linea con la sua storia costellata da vari successi, in un territorio dove, evidentemente, la concorrenza è a dir poco alta. Qui si coltivano le varietà ormai "tradizionali", almeno in questo spicchio di Maremma, di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, mentre i nomi del Bolgheri e del Bolgheri Superiore prodotti a Caccia al Piano rimandano anch'essi al territorio: "Ruit Hora" e "Levia Gravia" sono rispettivamente il titolo di una poesia e di una raccolta di Giosuè Carducci. Il Bolgheri Superiore Levia Gravia 2016, affinato per 12 mesi in barrique, ha naso sfaccettato che profuma di lampone, cacao e caffè. In bocca, il vino è pieno e vigoroso, dallo sviluppo morbido, continuo e avvolgente. Finale denso e dai ritorni fruttati e vanigliati.

## MASOTTINA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive di Ogliano Contrada Granda

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Masottina](#)

Proprietà: famiglia Dal Bianco

Enologo: Adriano Dal Bianco

Il rapporto tra la famiglia Dal Bianco e Conegliano è strettissimo da oltre 70 anni ed è tutta al maschile, partendo dal fondatore Epifanio, passando dai suoi tre figli e oggi con l'ultima generazione di ragazzi al lavoro tra le colline venete del Prosecco. In questo passaggio di testimone il sistema Masottina si è fatto più complesso, con staff tecnico all'avanguardia e studio dei suoli e delle diverse pendenze nell'area storica di Conegliano Valdobbiadene che ha trovato la sua "casa" nella cantina interrata a Ogliano, venti metri sotto terra per lavorare sul sistema della caduta gravitazionale. La visione "verticale" riduce al minimo lo stress delle uve che all'arrivo in cantina vengono attentamente selezionate a mano e conferite per caduta all'interno di una delle presse poste al livello inferiore, giungendo integre, acini e raspo insieme. Qui uva vuol dire soprattutto Glera, ovvero Prosecco Docg e tra le varie etichette in gamma la nostra attenzione ricade sul Contrada Gran Brut- Rive di Ogliano. Il nome si ispira a una delle eleganti vie di Conegliano, mentre la specifica "Rive" indica la particolare connotazione geografica dei vigneti più pendenti del comprensorio di Conegliano Valdobbiadene. Bollicina fine e invitante, naso di pesca bianca e mela verde, poi note più agrumate a dare subito freschezza. Al sorso spicca una certa salinità dovuta alla natura brut. Davvero un calice a tutto pasto.

(Francesca Ciancio)



## GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Castelletto

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.677

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Stefano Gagliardo, Daniele

Benevello

I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo, in attività dal 1974, sono 30, a conduzione biologica, distribuiti tra Langhe e Roero, per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie. Un'ampia collocazione geografica che caratterizza comunque la produzione a marchio Gagliardo, come rossista. L'azienda, che ha sede a La Morra, trova nella produzione di Barolo, Barbera, Dolcetto e Nebbiolo il suo core business, con etichette dalla cifra sobriamente moderna ed in generale dal bel carattere e qualitativamente solide. I vigneti coltivati per la produzione di Barolo, si trovano a La Morra, Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga. Un'ampia distribuzione tra le migliori sottozone della denominazione, che ha caratterizzato fin qui i Barolo Gagliardo, nel solco del tradizionale uvaggio proveniente dai vari vigneti. Nel recente passato però la cantina di La Morra ha scelto di concentrare la sua produzione sui Cru, ovvero i Barolo con menzione geografica aggiuntiva: Serra dei Turchi, Lazzarito, Mosconi, Castelletto e Fossati. Il Barolo Castelletto, oggetto del nostro assaggio, passa 32 mesi in legno da 25 ettolitri e nella versione 2015 ha naso balsamico e fruttato, con cenni di liquirizia e spezie dolci a rifinitura. In bocca, il vino è polposo e ricco, la tessitura tannica è articolata ed accompagna un sorso lungo e profondo dai tratti fragranti e non privi di chiaro-scuro e dal ritorno fruttato nel finale.

## PASSOPISCIARO

Terre Siciliane Igt Rosso Contrada C

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 3.720

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Vini Franchetti](#)

Proprietà: Andrea Franchetti

Enologo: Andrea Franchetti

L'arrivo sull'Etna nel 2000 di un produttore iconico come Andrea Franchetti ha certamente giovato alla fama dei vini del vulcano, anche se all'epoca i vini di Benanti erano già ospiti fissi dei vertici delle guide italiane: erano, però, i soli. Bisogna anche dire che il fenomeno Etna, a nostro avviso, ha in qualche modo colto di sorpresa Franchetti stesso: ricordo una sua lunga intervista sul Gambero Rosso dove parlava molto di Cesanese d'Affile, Petit Verdot e Chardonnay ma anche di altri vitigni alloctoni, sullo stile di quello che aveva fatto, con grande successo, anni prima a Trinoro. Con la differenza che Sarateano, dal punto di vista della tradizione enologica, non aveva la stessa storia secolare dell'Etna e dei suoi vitigni autoctoni. Così la rivendicazione della menzione geografica aggiuntiva arriva solo qualche anno dopo, nel 2008. Ancor oggi è parziale, non rivendicando Franchetti la doc Etna per i suoi vini di contrada, e in etichetta appariva, come adesso, solo l'iniziale della contrada: P per Porcaria, G per Guardiola e così via. Contrada C sta per Chiappemacine, il vigneto più basso della tenuta, circa un ettaro a 550 metri di quota. Vino opulento ma elegantissimo nell'espressione del frutto, il Chiappemacine '17 è nitidissimo al naso tra note fruttate, d'incenso, spezie piccanti e note minerali di sale affumicato, in bocca è pieno, sapido ben disteso e di ragguardevole persistenza.

(Massimo Lanza)

## ZOOM



### CASEIFICIO ANGELO CROCE, GORGONZOLA DOP

STRADA PROV.LE 234, KM 40 - CASALPUSTERLENGO (LO)

Tel: +39 0377 84236

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

Il Caseificio Angelo Croce di Casalpuusterlengo in Provincia di Lodi, ha una storia antica che parte dal 1880. Oggi, l'azienda, senza mai passare all'industrializzazione dei processi dei produttivi è condotta dalla quarta generazione della famiglia che ha fatto di questa antica tradizione la forza propulsiva anche del proprio futuro. Ne è un esempio lampante il Gorgonzola Dop, formaggio erborinato a pasta molle realizzato con latte intero di vacca sottoposto a pastorizzazione e proveniente da aziende agricole ubicate nelle provincie del territorio del Consorzio di tutela del formaggio Gorgonzola. Il suo sapore è decisamente piccante. Si presenta di colore bianco o paglierino, screziato per sviluppo di muffe con venature blu/verdastre. Crosta grigia e/o rosata. Al tatto è solido e cremoso, al contempo, con pasta unita senza occhiature. In bocca, è morbido ed amalgamato, di facile scioglievolezza e di continua sapidità. All'interno del caseificio è possibile acquistare direttamente nel punto vendita aziendale.

## RISTORANTE



### NON SOLO EAT ART DI JOLA DAS

LOCALITÀ IL GIARDINO - SEGGIANO (GR)

Tel: +39 346 9444869

Sito Web: [non\\_solo\\_eat\\_art](http://non_solo_eat_art)

Non siamo proprio al centro della Toscana più battuta, ancorché in un luogo di grande bellezza, ma qui, oltre all'olivastra si sta consolidando anche una buona realtà in fatto di ristorazione. Il Non Solo Eat Art di Jola Das (di Jonathan Sapiro, che da grande appassionato per il buon cibo e il vino, è passato "al di là della barricata", anzi del "bancone"), è un piccolo ristorante all'interno del Giardino di Daniel Spoerri. L'offerta passa per i piatti della tradizione come la panzanella o lo stracotto al Montecucco, i pici e le tagliatelle fatte a mano o i tortelli ripieni di spinaci e ricotta. La cucina è gestita da Laura Guerrieri ormai da oltre 15 anni su vari fornelli della zona. L'obbiettivo è offrire piatti semplici fatti con ingredienti di qualità selezionati principalmente da fornitori locali, così come per i vini, che comprendono le eccellenze di queste terre ma anche etichette dal resto d'Italia, partendo dal sud per arrivare in Piemonte e in Francia, proponendo piccoli produttori scoperti e conosciuti personalmente dal titolare.



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: © [Domaine Guy Amiot & Fils](#)

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*