

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 88 - Dal 9 al 15 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 9 AL 15 FEBBRAIO 2020

Endrizzi

Cantina di Venosa

Chateaux de Fargues

Librandi

Calafata

Castello Bonomi

Valdibella

Borgogno

Radikon

Cantina di Santadi

Domaine Lignier-Michelot

Maccario Dringenberg

Federzani

Fertuna

Zoom: Polara, Limonata - Modica

Ristorante: La Piazzetta - Verona



ENDRIZZI

Doc Trento Brut Rosé Piancastello Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Cantina Endrizzi](#)

Proprietà: famiglia Endrici

Enologo: Vito Piffer, Hartmann Donà

Solida realtà familiare quella degli Endrici, ormai alla quinta generazione di vignaioli da quando nel 1885 Francesco ed Angelo fondarono questa cantina, introducendo tra i primi in Trentino, varietà come Cabernet e Merlot e valorizzato la produzione di Lagrein e Teroldego. Si deve a Paolo e Christine e ai loro figli Lisa Maria e Daniele, la svolta eco-sostenibile dell'azienda. Al bando prodotti chimici, tutti i 55 ettari di vigneto sono stati convertiti al biologico, invece che insetticidi si utilizza il metodo della confusione sessuale e tra i vigneti sono sparsi decine di nidi per gli uccelli che cibandosi di insetti salvaguardano in modo naturale il vigneto, infine la cantina usa energia ottenuta da pannelli solari. Specializzati nella produzione di spumanti TrentoDoc gli Endrici hanno in gamma anche un notevole rosato, il Piancastello Riserva Rosé. Un metodo classico da uve Pinot Nero e Chardonnay provenienti da un bellissimo e antico vigneto a terrazze inclinate vicino al Castello di Monreale - Königsberg. Dopo la vinificazione e la fermentazione in parte in barrique e in parte in acciaio il Piancastello Rosé rifermenta in bottiglia sui lieviti per 48 mesi prima del degorgement. Il millesimo '13 profuma di fiori seguiti da una leggera nota minerale, poi fragoline e frutti di bosco. Fine e setoso il sorso come il perlage, piacevolissima la nota agrumata che accompagna il lungo finale.

(Massimo Lanza)



CANTINA DI VENOSA

Docg Aglianico del Vulture Carato Venusio

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Cantina di Venosa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Donato Gentile

La Cantina di Venosa è una realtà cooperativa che, come è accaduto spesso soprattutto nel Sud Italia, ha costruito un futuro solido e di prospettiva per le molte famiglie che hanno scelto di non abbandonare la campagna e la viticoltura. Creata nel 1957 sotto la spinta di 27 soci fondatori, oggi ne conta 350 che coltivano 800 ettari di vigneto, dislocati tra Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa, per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie. Una realtà decisamente importante per un areale come quello dell'Aglianico del Vulture, denominazione che ancora non sembra del tutto esplosa per quanto sia nelle sue potenzialità. La produzione di questa cantina sociale ha, evidentemente, come protagonista l'Aglianico, ma il ricco portafoglio etichette spazia anche su etichette a base di vitigni internazionali e una buona produzione bianchista. I vini sono in generale ben fatti ed hanno un'impronta stilistica di buona personalità. Come nel caso dell'Aglianico del Vulture Carato Venusio, affinato in barrique per 18-24 a seconda dell'annata. La versione 2012 ha colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso, i riconoscimenti vanno dalle note di viola a quelle di mirtillo e mora mature, con cenni di liquirizia e tabacco ad incrociare tocchi affumicati. In bocca, lo sviluppo è denso e continuo, con tannini severi ma saporiti e una buona fragranza acida ad allungare il sorso.



CHÂTEAU DE FARGUES

Aoc Sauternes Lur Saluces

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sémillon, Sauvignon blanc

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 178,00

Azienda: [Château de Fargues](#)

Proprietà: famiglia de Lur Saluces

Enologo: François Amiraud

Dal 1968 al 2004 Alexandre de Lur Saluces ha gestito le tenute di famiglia nel Sauternes: Château d'Yquem, dove è rimasto fino al 2004 anche dopo l'entrata del gruppo LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton, e Château de Fargues, di proprietà dal 1472, in cui oggi continua, con il figlio Philippe, a produrre il famoso vino da uve attaccate da muffa nobile. Oggi il Sauternes di Château de Fargues - prima annata 1943, imbottigliata nel 1947 - è tra i migliori dell'Aoc, pur non essendo nella classificazione dei grands crus del 1855 perché all'epoca non produceva questo nettare. Quando Alexandre si è dedicato completamente a Château de Fargues ha profuso tutta l'esperienza maturata a Château d'Yquem, basata sui dati storici di decine di annate, e ha posto le basi per garantirne il futuro, ampliando la superficie vitata (dagli attuali 18 ettari a 30 entro il 2030), realizzando una nuova cantina e ristrutturando la fortezza per l'accoglienza. Il Sauternes Château de Fargues 2016, da poco in commercio, è figlio di un'annata secca e di una vendemmia in 4 passaggi concentrata per i 2/3 in 5 giorni che ha conferito maggior omogeneità e caratteristiche spiccate al vino. Colore oro brillante. Al naso spicca una nota di tarte tatin al limone con un tocco di verbena, in bocca è ricco, estremamente elegante e persistente, con grande equilibrio tra acidità e zuccheri e una punta di amaro appena presente.

(Clementina Palese)



LIBRANDI

Val di Neto Igt Bianco Efeso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Mantonicco Bianco

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Librandi Antonio e Nicodemo](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Probabilmente Librandi è stata ed è l'azienda che ha offerto il contributo più significativo nella riscoperta e valorizzazione della Calabria enoica. Un'operazione paziente e continua che comincia nel 1993, quando furono scelte le prime selezioni massali di Gaglioppo, messe a dimora nel 2000. Un lavoro lungo e difficile che ha dato i suoi primi frutti importanti nel 2016. Questo tanto per inquadrare il valore e l'impegno della cantina con sede a Cirò Marina. L'estensione complessiva a vigneto occupa oggi oltre 232 ettari coltivati a biologico e le bottiglie prodotte in media ogni anno superano i 2.000.000 di pezzi. Un salto quantitativo che non ha interferito nella qualità delle etichette aziendali che, in zona, restano saldamente fra le migliori ed, anzi, continuano a riempire di contenuti la millenaria storia enoica della Calabria. Anche la scomparsa di Antonio Librandi, nel 2013, non ha intaccato il progetto, portato avanti attualmente dal fratello Nicodemo e da suo figlio Paolo con il medesimo slancio. Sebbene leggermente predominante la produzione rossista, Librandi realizza anche bianchi intriganti. Ne è un buon esempio l'Efeso, Mantonicco in purezza, affinato per 8 mesi in barrique sulle fecce fini. La versione 2018 ha naso che sa di frutta bianca, salvia, erba fresca e pietra focaia. In bocca, il sorso è succoso e continuo, a tratti croccante e dalla buona fragranza complessiva.



CALAFATA

Doc Colline Lucchesi Rosso Majulina

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Aleatico

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Coop. Agricola Sociale Calafata](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: staff tecnico aziendale

"Il tutto, molto bello!", come avrebbe commentato il buon Bruno Pizzul, indimenticato telecronista della nazionale italiana di calcio, dopo un'azione mirabolante appena conclusasi. Gli rubiamo l'esclamazione, se possibile (sapendolo anche appassionato di vino), per provare a sintetizzare quanto di straordinario avviene in questa cantina, grazie a un lavoro encomiabile. Perché Calafata, cooperativa coi fiocchi sorta nel 2010, è riuscita a fare quello che molti ipocritamente sbandierano, senza però mantenere le promesse, e che altri addirittura non si sognano neanche di concepire. Ci riferiamo al costante recupero di appezzamenti abbandonati, e se ciò non bastasse affidati poi al lavoro di persone fortunatamente recuperate alla società: coniugando in questo modo impegno sociale e sostenibilità ambientale. Basterebbe citare lo storico vigneto della Maulina, dove viti quasi secolari (alcune a piede franco) hanno ripreso a vivere con pieno vigore: è anche per questa ammirevole salvaguardia, umana e agronomica, che nelle terre lavorate dall'azienda, situate a nord di Lucca, vivono ormai una quarantina di vigne diverse, sia per altezza sia per tipologia di sottosuolo. Il Majulina arriva da quelle piante secolari succitate: frutti di bosco, arancia rossa e melograno a marcare l'olfatto, con palato complesso ma beverino al contempo, e sapidità e freschezza a tenere i ritmi gustativi.

(Fabio Turchetti)



CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Brut Cru Perdu

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Società Agricola Castello Bonomi](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti, Luigi Bersini

Castello Bonomi sta a buon diritto nell'élite della spumantistica di qualità della Franciacorta. Merito di una famiglia (i veneti Paladin), di un progetto centrato e di un gruppo di professionisti di primo piano che ha saputo accompagnare sotto il profilo tecnico e manageriale le legittime ambizioni della proprietà. A partire, solo per fare un esempio, dalla preziosa consulenza del professore di viticoltura Leonardo Valenti dell'Università di Milano. Un approccio e una visione moderna, dunque, che non ha dimenticato tuttavia le radici storiche dell'areale. Terra di abbazie e di priorati, la zona morenica delimitata dai monti Orfano, Alto e dalle colline del Lago d'Iseo, sale alla ribalta delle cronache per la sua produzione vinicola fin dalla seconda metà dell'Ottocento. Oggi, l'azienda con sede a Coccaglio, conta su 24 ettari di vigneto per una produzione media di 100.000 bottiglie. Il Franciacorta Brut CruPerdu 2011 (prima annata con l'etichetta ridisegnata) è in grado di esprimersi ad ottimi livelli. Mix di uve Chardonnay e Pinot Nero, ha colore paglierino brillante, naso riconducibile a lieviti nobili e crosta di pane, accenti di fiori bianchi e piccoli frutti rossi. La bocca è soffice quanto croccante, di buona lunghezza e di piacevole fragranza. Una bollicina completa, dalla solida qualità che potremmo ritrovare altrettanto avvincente anche con il passare del tempo.



VALDIBELLA

Doc Sicilia Isolino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Valdibella](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Antonino Vilardi

La vigna, ma anche le mandorle e le olive. Tutto rigorosamente biologico dalla fine degli anni '90 del secolo scorso. Siamo a Camporeale, nel cuore rurale della provincia di Palermo, dove non è difficile non incontrare nessuno per chilometri e chilometri, mentre è facilissimo rimanere incantati dinanzi a paesaggi cangianti a seconda delle stagioni. Qui nasce la cooperativa Valdibella, legata al marchio "addio pizzo" fin dall'inizio e sensibile ai temi della socialità grazie alla loro collaborazione con Itaca, la comunità che aiuta ragazzi in difficoltà. Il focus è sui vitigni autoctoni: Catarratto, Grillo, Inzolia, Nero d'Avola, Nerello Mascalese. C'è anche qualche internazionale, come Cabernet Sauvignon e Müller Thurgau, ma davvero poca roba. Terreni accorpati tra Camporeale e Monreale, dai suoli bruni, ricchi di argilla e calcare con altezze che vanno dai 300 ai 500 metri. Le etichette sono 11 per un totale di 80 mila bottiglie, più il vino in bag in box che prende la strada dei negozi specializzati in prodotti biologici. Tra le bottiglie assaggiate ci colpisce l'Isolino, Catarratto Extra Lucido, un antico biotipo tipico di queste zone, più aromatico rispetto al comune Catarratto. Un giallo abbastanza carico annuncia un bel naso di pesca ed albicocca con note di glicine. In bocca la persistenza vince sui profumi, rivelando una beva più neutra ma sicuramente perfetta per accompagnare tante ricette.

(Francesca Ciancio)



BORGOGNO

Doc Barbera d'Alba Superiore

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Vini Classici Borgogno](#)

Proprietà: Andrea Farinetti

Enologo: Giuseppe Caviola

Borgogno rappresenta senz'altro uno dei marchi storici della denominazione del Barolo. Cantina fondata addirittura nel 1761, ha decisamente segnato, insieme a poche altre, le vicende più importanti del Piemonte enoico. Oggi Borgogno conta su 16 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie ed ha certamente tratto giovamento dal suo passaggio di proprietà, datato 2008, alla famiglia Farinetti (Eataly, Fico, etc.) che guida la cantina attraverso il figlio di Oscar, Andrea, senza, peraltro, intaccare l'impianto stilistico di stampo tradizionale tipico dell'azienda con sede a Barolo. Il centro della produzione resta, evidentemente, il Barolo e i rossi dell'areale, declinati in numerose etichette e tipologie. Tra questi un posto di rilievo continua ad occuparlo, e ci mancherebbe altro, la Barbera. Quella Superiore a marchio Borgogno è un'interpretazione di alto livello di questo vino della tradizione. Lontana dalle versioni più giovani e immediate, Borgogno riserva alla Barbera tutte le attenzioni necessarie per realizzare un grande rosso, a partire, per esempio, da un lungo affinamento in legno (10 mesi in botte grande). La versione 2017 presenta un naso stratificato dai ricordi di ciliegia sotto spirito, spezie, terra e liquirizia. In bocca, lo sviluppo è caldo, intenso e deciso, per un sorso dalla consistenza robusta e dal finale che chiude su una bella nota balsamica.



RADIKON

Vino Bianco Jakot

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Tocai friulano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Società Agricola Radikon](#)

Proprietà: famiglia Radikon

Enologo: Saša Radikon



CANTINA DI SANTADI

Vino Liquoroso Festa Noria

Vendemmia: -

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Cantina Santadi](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli



DOMAINE LIGNIER-MICHELOT

Aoc Morey Saint Denis 1er Cru

Les Chenevrey

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Domaine Virgile Lignier-Michelot](#)

Proprietà: Virgile Michelot

Enologo: staff tecnico consulente



MACCARIO DRINGENBERG

Docg Rossese di Dolceacqua

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Rossese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Maccario Dringenberg](#)

Proprietà: Giovanna Maccario

Enologo: Livio Soria

Sull'orlo del crinale. Sì, comunque la si pensi qui si è proprio a un punto di non ritorno. Organolettico, va precisato, perché il riaffacciarsi dei Radikon a qualcosa di antico c'è già stato, grazie al recupero di filosofie vinicole radicate nel tempo: quando il vino apparteneva alla quotidianità, senza sovrastrutture modaiole o di mercato, avendo una sua ragion d'essere (oltre che nella convivialità) come nutrimento, identità e appendice familiare. Un approccio radicale, che ha visto Stanislao Radikon (Stanko, per gli amici del vino) diventare man mano protagonista di quella corrente che poi si sarebbe trasformata in un fiume in piena, portatrice al mare di un'infinità di produttori fedeli al verbo. Un caposcuola suo malgrado, va detto: data la condotta vitivinicola assolutamente personale, che in anni passati lo vedeva spesso accusato di eretismo visionario, di sovversione dell'ordine preconstituito. Purtroppo Stanko non c'è più, ma Saša ha ben saldo il timone in mano: fermo nelle sue macerazioni sulle bucce, nell'utilizzo di solforosa solo ove strettamente necessario, nella cura manuale di quel vigneto con radici profonde, sulle colline argillose di Oslavia. Jakot non è un vino facile, sia chiaro: ma la sua personalità si tocca con narici e papille, grazie ai toni ammandorlati, di erbe alpestri e di frutta sotto spirito. Con palato inizialmente ritroso, poi invece larghissimo.

(Fabio Turchetti)

La storia di Santadi racconta più di tante parole l'importanza di questa cantina nel percorso di crescita del vino sardo. Una storia che nasce ormai sessanta anni fa (era il 1960), dallo slancio di un gruppo di vignaioli. I primi anni servirono a rodare una macchina complessa con produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie arrivavano intorno agli anni Ottanta. Anni in cui in cantina era in atto uno scarto decisivo, visto che il presidente era già Antonello Pilloni (ancora in carica) e che il gruppo dirigente di allora chiamò un certo Giacomo Tachis. Questi gli albori, oggi la Cantina di Santadi è un colosso, almeno per l'economia dell'isola dei Nuraghi, da quasi 1.800.000 bottiglie e oltre 600 ettari a vigneto. Certo la stella resta il vino simbolo della cantina, il Terre Brune, ma anche il resto della gamma è cresciuto non solo in quantità ma anche in qualità, e perfino nelle tipologie più "marginali", come nel caso di Festa Noria. Questo vino liquoroso, le cui uve provengono da viti franche di piede situate sulla costa del basso Sulcis, ha colore ambrato con riflessi rosso granati, e naso fruttato e balsamico con affioramenti di cannella, noce moscata e macchia mediterranea, dal mirto al ginepro. Al gusto è avvolgente, caldo, dal sorso pieno e continuo per una esperienza davvero coinvolgente e che guarda decisamente alla trazione più antica della Sardegna enoica.

Morey-Saint Denis, il rosso di Borgogna sorridente: quello in cui il carattere accogliente precede la sensazione di grazia. Accade il contrario nella location confinante (Chambolle Musigny), più sottile ed eterea. Ma qui, su questi terreni di marna rossa con sottosuolo ricco di fossili dove il Pinot Noir ha trovato un habitat di accogliente favore, crescono uve madri di vini dai toni più caldi e speziati, e di stoffa tattilmente più consistente. Simbolo e apice della denominazione è il Clos de la Roche insieme al Clos de Tart e al meno forse frequentato Lambray. Ma location come Les Chevenery (e l'interpretazione di Lignier-Michelot, 120 anni di storia decollata definitivamente prima degli anni Quaranta e che a Morey inizia nel 1974, con l'acquisto di un ettaro e mezzo da parte di Maurice Lignier e sua moglie, Renée Michelot), marna e ciottoli attorno alle radici, viti di media età (sui 45 anni), partoriscono vino dal colore limpido e centrato, frutto nitido e appetitoso già delineato al naso, sfondo tannico presente, palpabile, giovane e ancora in evoluzione ma ben avvolto dalla polpa, apporto del legno sensibile ad inizio degustazione e più sfumato via via che il vino si prende il suo ossigeno e il suo spazio, concludendo in questa fase il suo viaggio su note appena tostate e ben integrate nel bouquet. Già in forma, appare destinato a crescere ancora nei prossimi otto-dieci anni.

(Antonio Paolini)

Il Rossese di Dolceacqua, che gli ultimi studi di genetica considerano identico alla varietà francese Tibouren, coltivata in Provenza, è un vitigno delicato e di difficile coltivazione, che trova il suo habitat più favorevole, alle nostre latitudini, in Liguria e, più precisamente, in val Nervia, in val Verbone e nella Valle Roja in Provincia di Imperia. Dà vini, in generale, dalla timbrica suggestiva e sottile, in cui ad emergere è un'anima gentile e sfumata. Una serie di caratteristiche che specie, nel recente passato, sono diventate molto ricercate. Ecco dunque che una zona di produzione, non proprio al centro dei territori più gettonati del Bel Paese, ha trovato un successo degno di nota. Ma come sempre il merito va anche, e forse soprattutto, a chi tenacemente ha saputo conservare una simile declinazione del Rossese e, prima tra tutti, la cantina Maccario, 4 ettari di vigneto per una produzione media di 23.000 bottiglie, condotta oggi con passione da Giovanna Maccario. Accanto ai Cru Luvaria, Posaù e Brae anche un Dolceacqua "base", che, benché da entry-level aziendale, è già capace di svelare la leggiadria del Rossese prodotto da questa cantina, una delle più antiche della zona, che affonda le sue origini nell'Ottocento. La versione 2017 ha naso che sa di erba, piccoli frutti rossi e pepe. In bocca, il sorso è fine, intenso, contrastato e dalla bella nota balsamica in chiusura.

(Franco Pallini)



FAVERZANI

Doc San Colombano Frizzante Ecate

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera, Croatina, Uva Rara

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: **Società Agricola Faverzani**

Proprietà: Marco Faverzani, Valentina

Vavassori

Enologo: Marco Faverzani, Valentina

Vavassori

La collina di San Colombano si erge un po' incongruamente nel bel mezzo della Pianura Padana e amministrativamente rientra nel territorio della Provincia di Milano. Per gli abitanti della metropoli può rappresentare l'opportunità di una gita fuori porta, un po' come i Castelli per i romani. Trattasi di un piccolo vero giacimento eno-gastronomico, poiché qua la polenta, con lo "zola" o qualunque altra cosa vi possa venire in mente, è una religione, e i vini della minuscola DOC locale vi si abbinano magnificamente. Sono freschi e beverini, ma non per questo difettano di sapidità, succo e presenza fruttata. Se i bianchi esaltano la diretta aromaticità della Malvasia, i rossi "mossi" rappresentano una deliziosa alternativa ai Lambruschi o alle Bonarde frizzanti dell'Oltrepò. L'Agricola Faverzani propone etichette nelle quali l'acidità non è fine a se stessa, bensì slancia la struttura di un sorso comunque non sottile e splendente di frutto. In questo Ecate rosso il blend è ben calibrato: la Croatina conferisce struttura con un'estrazione prudente del suo ruspante tannino, la Barbera dal canto suo morbidezza e volume, il piccolo taglio di Uva Rara allarga comunque il ventaglio aromatico fino a includere toni più fragranti, anche floreali, al di là della fragola e della mora. Da bere (e ribere) come non ci fosse un domani, poiché il prezzo contenuto invoglia a stappare una seconda bottiglia.

(Riccardo Margheri)



FERTUNA

Toscana Igt Rosso Pactio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Merlot

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: **Tenuta Fertuna**

Proprietà: Gruppo Meregalli

Enologo: Paolo Rivella

La Tenuta Fertuna, il cui nome rimanda ai termini "fertilità" (fertus in latino) e "fortuna", è stata fondata nel 1997 da Ezio Rivella e il Gruppo Meregalli in testa, con quest'ultimo che, nel 2008, ne ha assunto il completo controllo. La cantina, che si trova nel comprensorio di Gavorrano in Maremma, non lontano dal Golfo di Follonica, si estende su una superficie complessiva di 145 ettari e oltre ai vigneti, che ne occupano 50, vi sono coltivati olivi (10 ettari) e cereali con particolari varietà da pastificazione (50 ettari). Il portafoglio delle etichette aziendali comprende 8 referenze: Lodai (Cabernet Sauvignon), Messio (Merlot), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco), Doppello, (vino nato per volontà di Niccolò Incisa della Rocchetta ed anch'esso da Sangiovese vinificato in bianco), il Rosé (Sangiovese), il Vermentino e il Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot) oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un classico taglio bordeaux alla toscana che qui ingloba anche i tratti più mediterranei dei vini prodotti in Maremma. Il naso della versione 2016 ha accenti balsamici su fondo fruttato maturo a cui fanno da cornice cenni speziati e tocchi boisés. In bocca, il vino è denso, non privo di potenza e dallo sviluppo largo e avvolgente fino ad una chiusura che ritorna sul frutto e le spezie.

ZOOM



POLARA, LIMONATA

CONTRADA MARGI - MODICA (RG)

Tel: +39 0932 9411525

Sito Web: www.polara.it

Rinfrescante, dissetante, digestiva, la limonata entra a far parte delle abitudini europee alcuni secoli fa: pare infatti sia stata servita per la prima volta a Parigi nel 1630, sotto forma di succo di limone aggiunto di acqua minerale gassata da fonte naturale. Come bibita analcolica industriale, invece, nasce a fine '800 negli Stati Uniti per poi diffondersi anche qui da noi. È facile concepire la Sicilia come terra d'elezione per bibite a base di agrumi e Polara lo ha intuito nel 1953, iniziando con la produzione di gassosa a Modica. Oggi propone una vasta gamma di bevande, fra cui la nuova linea Bio, ottenuta da agrumi da agricoltura biologica, senza aggiunta di conservanti e coloranti. 8 le referenze: cedrata e gassosa (da infuso di agrumi), chinotto (da estratto naturale), e infine aranciata, arancia rossa, melograno, mandarino al limone prodotte con diverse percentuali di succo. Come pure la Limonata: torbida, non troppo dolce e piacevolmente aspra, è perfetta sia sola che come base di gustosi cocktail.

RISTORANTE



LA PIAZZETTA

CORTE SAN GIOVANNI IN FORO, 4/A - VERONA

Tel: +39 045 591099

Sito Web: www.lapiazzettaverona.com

Il ristorante La Piazzetta è situato non lontano da Piazza delle Erbe. Passato l'ingresso si scende nel sottosuolo che ospita l'elegante sala in pietra, dove è stata lasciata la colonna originaria al centro della stanza. Il menù si caratterizza per i salumi, di produzione artigianale (il lardo merita da solo il viaggio), la giardiniera in barattolo e un menù incentrato sulla cucina tradizionale non solo veronese, ma della grande madre Padania tout-court. Fegato alla veneziana, stracotti e risotti all'Amarone e l'uso delle nocciole alla piemontese sono alcuni piatti e ingredienti al centro dell'offerta gastronomica. Noto è la selezione di vini: per le bollicine si spazia tra Alta Langa, Franciacorta, TrentoDoc, Durello e Etna; i bianchi sono rappresentati da una selezione che valica i confini nazionali, per arrivare fino al Sud Africa; i rossi, oltre al peculiare assortimento di vini dal Veneto, comprendono una discreta ed attenta selezione dai territori di Italia, fino all'Argentina.



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: © Château de Fargues

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

