

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 89 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 FEBBRAIO 2020

Fontefico

Col Vetoraz

Palmento Costanzo

Cantine Ceci

Canalicchio di Sopra

Possa

Quintodecimo

Opus One

Corte Archi

Leone de Castris

Dianella

La Collina

Collavini

Luigi Vico

Zoom: Bottega, Liquore al Caffé Espresso - Treviso

Ristorante: Plato Chic Superfood - Milano



FONTEFICO

Doc Montepulciano d'Abruzzo Cocca di casa

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 9.957

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Fontefico](#)

Proprietà: Nicola, Emanuele e Valeria Altieri

Enologo: Nicola e Emanuele Altieri

Tutto inizia nel '96 quando Alessandro e Miriam Altieri acquistano un podere dei primi del '900 con 15 ettari vitati. Il posto è incredibile: sul promontorio di Punta Penna, sempre accarezzato dai venti, raccoglie tutta la luce che riverbera dal golfo di Vasto, un'oasi di pace e benessere. I coniugi pensano di vendere le uve e godersi il loro piccolo paradiso. Ma, e c'è sempre un ma in ogni storia, i figli Nicola ed Emanuele, che stanno ancora studiando, pensano invece di produrre vino. Primo tentativo nel '97, poi dopo anni di sperimentazione, Nicola (il fratello lo raggiungerà a tutti gli effetti 4 anni dopo) imbottiglia dal '06 in poi. Lavorano in biologico certificato su terreni ricchi di scheletro e argillosi, con vigne di età fra i 40 e i 60 anni, a circa 120 metri di altezza. Dalla Vigna bianca traggono il Pecorino e il Trebbiano Abruzzese; dalla Pastino il Montepulciano d'Abruzzo riserva; dalla Vigna del Pozzo il Montepulciano d'Abruzzo e il Cerasuolo d'Abruzzo e da quella de Le Coste l'Aglianico. Le etichette, scherzose, colorate e accattivanti, cambiano ogni anno, a sottolineare che ogni vendemmia è a sé. Tutti gli Altieri sono spiritosi e accoglienti e ti fanno sentire come a casa: fra vigneti e giardini, fanno capolino piscina, ristorante e bed & breakfast. Il Montepulciano d'Abruzzo Cocca di Casa ("è il vino più coccolato") '16 è caratteriale e intenso, succoso e con una beva golosa.

(Alessandra Piubello)

COL VETORAZ

Docg Valdobbiadene Extra Brut Ø

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Col Vektoraz Spumanti](#)

Proprietà: Francesco Miotto, Loris Dall'Acqua, Paolo De Bortoli

Enologo: Loris Dall'Acqua

Nel 1993 Francesco Miotto, Paolo De Bortoli e Loris Dall'Acqua hanno dato vita al progetto Col Vektoraz, che non ha impiegato molto tempo per diventare una delle realtà più rinomate del distretto viticolo di Valdobbiadene. Col Vektoraz è situata sull'omonima collina a fianco del "Mont" di Cartizze, a 400 metri di altitudine ed attualmente conta su 12 ettari di vigneto di proprietà, ma, soprattutto su una rete di affidabili viticoltori che conferiscono le loro uve alla cantina con sede a Santo Stefano di Valdobbiadene. La produzione annua arriva così a 1.200.000 bottiglie, espressione di 130 ettari di vigneto e le etichette aziendali ottenute, evidentemente in prevalenza da uve Prosecco (Glera), arrivano dalle migliori zone dell'areale. Lo stile dei vini ha subito, soprattutto di recente, un giusto ridimensionamento della componente zuccherina, in favore di un sorso più dinamico e versatile, dall'impronta più moderna e centrata. Il Prosecco Extra Brut Ø è ottenuto a partire dalle uve coltivate a "cappuccina modificata", forma di allevamento nota anche come "Metodo Valdobbiadene". Di colore giallo paglierino e dal perlage persistente, questo Prosecco ha uno sviluppo aromatico soprattutto floreale con riconoscimenti di rosa e acacia, a cui si uniscono cenni agrumati, mela e pesca. In bocca, il vino ha impatto rotondo e sviluppo continuo e saporito, non privo di fragranza e ritorni fruttati.

PALMENTO COSTANZO

Doc Etna Rosso Prefillosera

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 1.700

Prezzo allo scaffale: € 98,00

Azienda: [Palmento Costanzo](#)

Proprietà: Mimmo Costanzo, Valeria Agosta

Enologo: Nicola Centonze, Federico Bertucci

Pensare al futuro significa prima di tutto custodire ciò che viene tramandato dal passato. Così gli antichi saggi garantivano la sopravvivenza delle loro comunità. Mario Costanzo e Valeria Agosta ne hanno fatto il manifesto della loro missione: il recupero della memoria enoica etnea. Il traguardo del faticoso percorso iniziato 10 anni fa dai due coniugi, tra quota 650 e 780 sul versante Nord del vulcano nell'agro di Paspisciario, svetta maestoso sopra le vigne di Contrada Santo Spirito, con la massiccia struttura in pietra intrisa di gesti, gioie, fatiche e del senso stesso di un'epoca che fu. Il palmento è ritornato a rivestire la sua originaria funzione, fulcro del ciclo produttivo, custode dell'atavico legame tra uomo e natura. Mario e Valeria hanno saputo intervenire tempestivamente per ricucire una linea del tempo profondamente lacerata dal progresso, che rischiava di spezzarsi per sempre. Poco distante dal palmento resiste ancora tenace e produttiva una piccola parcella di Nerello Mascalese a piede franco del 1910. È il cuore dell'azienda, che in totale conta 14 ettari. Il Prefillosera emana l'unicità del grande patrimonio genetico che esprime. Di grandissima profondità ed eleganza, racconta una storia lunghissima, porta dentro tutta la maturità della vite. I tannini delicati e l'impronta unica del terroir rendono il sorso piacevolissimo, pieno. Un vino di grande vivacità e intensità.

(Manuela Laiacona)

CANTINE CECI

Spumante Extra Dry Otello Rosé 1813

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

Era il 1938 quando Otello Ceci, oste della bassa parmense, si accorse che nella sua trattoria gli avventori apprezzavano molto il Lambrusco che produceva, acquistando l'uva dai contadini della zona. Da allora, non è stato mai mancato l'appuntamento con la vendemmia e la vinificazione, che è diventata la principale attività della famiglia Ceci. L'azienda resta anche oggi squisitamente familiare. Una realtà produttiva storica, ma innovativa e dinamica, ed in grado, nel recente passato, di spostare l'attenzione sui vini tipici della bassa parmense con un'impostazione senza dubbio originale, ma anche distinguendosi per una grande fedeltà alla terra d'origine e ai suoi vitigni tradizionali. Un lavoro che si è tradotto anche in una diffusione capillare delle proprie etichette non solo entro i confini nazionali ma anche in svariati mercati internazionali. I vini a marchio Ceci hanno uno stile immediato ma non per questo banale e sono capaci di rimettere in gioco un'idea di vino universale e tutta giocata sulla piacevolezza. È il caso del 2018 dell'Extra Dry Otello Rosé 1813, i cui profumi svariano dalla ginestra alla pesca gialla, passando per piacevoli sfumature di salvia. Attacco in bocca di notevole spessore e dolcezza di frutto, che prosegue in un contesto di sostanziale pienezza e rotondità. Uno spumante lineare che fa della propria fragranza ed immediatezza di beva il suo punto di forza.



CANALICCHIO DI SOPRA

Docg Brunello di Montalcino La Casaccia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.256

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Canalicchio di Sopra Az. Agricola](#)

Proprietà: Francesco, Marco e Simonetta

Ripaccioli

Enologo: Paolo Vagaggini

Fondata da Primo Pacenti nel 1962, uno dei più caparbi vigneron di Montalcino (tra i fondatori del Consorzio nel 1967) convinto delle potenzialità di questa terra e dei suoi frutti, Canalicchio di Sopra è poi stata condotta dal genero Pier Luigi Ripaccioli (in azienda dal 1987) ed oggi vive grazie alle premure dei nipoti Simonetta, Marco e Francesco (in azienda dal 2001). La produzione media è di 55.000 bottiglie, mentre gli ettari coltivati a vigneto sono 15 ettari nel centro del quadrante nord di Montalcino. Qui si originano vini che risentono in modo determinante delle due sottozone (Canalicchio di Sopra - appunto - e Le Gode di Montosoli) da cui provengono le uve, in possesso di attitudini peculiari e paradigmatiche. La cifra stilistica dei vini di Canalicchio di Sopra è tuttavia moderna con una predilezione delle tonalità vigorose invece che sfumate, con maturazioni prevalenti in legno grande. Il Brunello di Montalcino La Casaccia 2015, che prende il nome dalla località dove sorge la cantina aziendale, possiede naso compatto e concentrato, sviluppato attorno ad un fulcro di frutta scura matura, mora, ciliegia e mirtillo, seguito da cenni di pepe, cioccolato, tabacco e un particolare tocco mediterraneo, che sa di ginepro. In bocca, il vino si rivela ampio e consistente, sorretto da una articolata e serrata struttura tannica, che ancora ha bisogno di tempo per trovare pieno equilibrio.

POSSA

Dop Cinque Terre Sciacchetrà

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Bosco, Rossese Bianca

Bottiglie prodotte: 650

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Possa](#)

Proprietà: Samuele Heydi Bonanini

Enologo: staff tecnico aziendale

Che dire? Dinanzi a tali imprese - l'impegnativo vocabolo non appaia enfatico, dato che di vera impresa trattasi - rimane soltanto da mettersi sull'attenti: perché quanto fatto da Samuele Heydi Bonanini in quel di Riomaggiore, fra quelle Cinque Terre meravigliose ma complicatissime sotto l'aspetto viticolo, è davvero emblema di una passione e di un attaccamento al territorio capaci di far impallidire tutti quelli che dietro a termini del genere cavalcano qualsiasi retorica. È dal 2004 che il Nostro si spacca mani e schiena per cercare di ottenere il meglio, sempre procedendo con un'agricoltura che sia la più pulita possibile. Tre ettari e mezzo di vigna fatti di terrazzamenti mozzafiato che dal mare salgono fino a circa duecentocinquanta metri d'altezza e che, vista la logistica, vedono le uve arrivare in cantina via mare: dopo essere state raccolte in gran parte da allevamenti a pergola bassa, e per il resto da filari con muretti a secco, con cui sono stati concepiti i nuovi impianti. Va da sé che tutto acquisisce una sua ragion d'essere solo grazie a vendemmie praticate manualmente, e che il vino eroico per eccellenza rimarrà sempre lo Sciacchetrà, da uve appassite in cassetta (con 20% finale del prodotto): il 2013, dolce ma non stucchevole, ancora marcato da macchia mediterranea, spezie, fiori secchi e frutta secca, risulterà un inno alla terra, al sole e al mare. Alla vita.

(Fabio Turchetti)

QUINTODECIMO

Dop Irpinia Aglianico Terra d'Eclano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 15.786

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Quintodecimo](#)

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Enologo: Luigi Moio

L'azienda di Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli e punto di riferimento per molte aziende vitivinicole della Campania, è una di quelle realtà vitivinicole che non lascia nulla al caso. Un approccio che, evidentemente, continua a servire da modello per una Regione dalle grandi potenzialità, tuttavia ancora non espresse completamente. Tornando a Quintodecimo si tratta dell'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Mojo, e si trova a Mirabella Eclano, in Irpinia, areale decisamente di grande vocazionalità e suggestione. Gli ettari vitati sono 16 per una produzione media di 50.000 bottiglie. Lo stile delle etichette è, manco a dirlo, di ineccepibile fattura e tecnicamente inappuntabile, dalla cifra sobriamente moderna e con posizionamento di prezzo ambizioso. Protagonisti assoluti sono i vitigni simbolo della Campania enoica: Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico, declinati sotto le relative denominazioni. Il Terra d'Eclano, Aglianico in purezza, nasce dalle uve di cinque distinti vigneti ed è affinato in barrique nuove e di secondo passaggio per 12 mesi. La versione 2016 ha colore rubino scuro. Al naso incrocia profumi di frutti di bosco, prugne, liquirizia e polvere di caffè. Al palato, il vino possiede consistenza avvolgente con tannini morbidi ma serrati, sviluppo denso e largo e finale dalle belle note balsamiche e speziate.

OPUS ONE

Ava Napa Valley Opus One

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,

Merlot, Cabernet Franc, Malbec

Bottiglie prodotte: 262.000

Prezzo allo scaffale: € 550,00

Azienda: [Opus One Winery](#)

Proprietà: BPhR, Constellation

Enologo: Michael Shilavi

Voglia e ambizione erano - perdonate l'azzardo - un po' da miracolo di Loreto: trasferire, non su ali d'angeli, ma braccia e cervelli d'uomini decisi, una casa speciale. Uno Chateau bordolese e la sua noblesse nel new world californiano, allora - anni '70 - agli albori. Duetto tra Robert, capostipite dei Mondavi (poi sostituiti nella joint venture da Constellation) e Philippe de Rothschild. Chiari i ruoli: Mondavi il motore, dal Barone la griffe e l'allure di qualità. Partenza con un vino di passaggio, un NapaMalbec, e nel '79 il primo Opus, 50 dollari (ora moltiplicati). Palesi le ambizioni nel look e nella famosa barriera ad anfitrione, ove si degusta con solennità da cattedrale (e set da cinema) su leggi in pietra. Cinque uve, tracce del Malbec primitivo, Cabernet Sauvignon regnante, Franc, Merlot e Petit Verdot a ribadire in tocchi la trama dei vini "antenati". Cura, cesello, produzione non scarna ma mai esagerata, e il gioco è fatto. Il 2016, erede d'un sodo 2015, replica coerente il mood dell'etichetta: frutti tra rosso e blu, spezie, il tocco boisée (18 mesi) che c'è ma non bulizza, e poi erbe, altra frutta liquida, cenno di cacao amaro. Texture impeccabile (i tannini) e vita lunga tracciata a china. Manca lo sgorbio, forse arbitrario ma scuotente, dell'emotività? Tempo al tempo. L'Opus non vuol fondare chiese, ma esserci. E tra vent'anni ci sarà. Impeccabile. Implacabile.

(Antonio Paolini)



CORTE ARCHI

Verona Igt Rosso Oseleta

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Oseleta

Bottiglie prodotte: 660

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cantina Corte Archi](#)

Proprietà: Fernando Campagnola

Enologo: Fernando Campagnola

LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Fiano Passito Pierale

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Leone de Castris](#)

Proprietà: Piernicola Leone de Castris

Enologo: Riccardo Cotarella, Matteo Esposito

DIANELLA

Toscana Igt Orpicchio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Orpicchio

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Dianella Società Agricola](#)

Proprietà: Francesco e Veronica Passerin d'Entrèves

Enologo: Franco Bernabei

LA COLLINA

Ravenna Igt Cupola

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Podere La Collina](#)

Proprietà: Yvan Ogi, Mirja Scarpellini
Enologo: Mirja Scarpellini, Francesco Bordini

Bella la storia dell'Oseleta. Rincuora sul futuro del vino italiano. Un vitigno che ha TUTTO, colore-struttura-frutto-acidità, abbandonato causa la scarsa produzione (ca. 400 gr. per pianta...), e riscoperto quando è sempre più fortunatamente invalsa l'idea di fare vino di qualità, e non in quantità. Cioché la si trova ormai abbastanza spesso nell'uvaggio di più di un Amarone per conferire nerbo, e c'è chi azzarda un'etichetta in purezza. A Corte Archi la vigna di Oseleta sta lì da tempi non sospetti (tre generazioni...), e lo stile di vinificazione può definirsi tradizionale (ad es. anche per l'Amarone si abborre l'appassimento forzato, che l'annata deve mostrare le sue peculiarità). Una lunga macerazione per estrarre un tannino imponente (il che denota una grande fiducia nella maturità delle proprie uve), e due anni di tonneaux che all'assaggio risultano digeriti con ammirevole *nonchalance*. Ciò che attrae, in questo vino, è come la struttura monumentale possa declinarsi in una simile compiutezza, in un'ineffabile eleganza. Il naso esplose di confettura di ciliegia e di cioccolato, con il contorno di pepe nero e grafite. Al palato un tannino fittissimo foderà con un tocco vellutato le mucose, e la dolcezza del frutto si ripropone precisa, in un lungo finale, senza niente di amaricante né pesantezze. Un vino per piatti e occasioni importanti, e per sorprendere gli ospiti con qualcosa di inusitato.

(Riccardo Margheri)

La storia plurisecolare della cantina con sede a Salice Salentino che può vantare, per esempio, il primo imbottigliamento in assoluto di un vino rosato in Italia (1943, stima parlando del celeberrimo Five Roses), non ha certo pesato sull'impostazione attuale dell'azienda che si propone come una delle più moderne della Puglia e non solo. Oltre 40 referenze compongono un ricco portafoglio etichette e sono tutte etichette realizzate in maniera ineccepibile dal punto di vista tecnico e in grado di rispondere alle richieste della clientela ormai non più soltanto italiana ma internazionale. Gli ettari coltivati a vigneto sono 300 ettari per una produzione complessiva che è arrivato a 2.500.000 bottiglie, mentre la proprietà resta saldamente nelle mani della famiglia De Castris, confermando una tendenza non rara nel panorama enoico del Bel Paese. Il Passito Pierale, oggetto del nostro assaggio, è un vino dolce ottenuto da uve Fiano, che in Salento hanno trovato un buon acclimamento, tanto da essere considerate oggi tra i vitigni bianchi più rappresentativi della Puglia. La versione 2016, appassita sui graticci per un mese in ambiente a climatizzazione controllata, subisce un'interruzione della fermentazione per mantenere un residuo zuccherino. Affinata per 6 mesi in barrique, ha profumi di albicocca in confettura e ricordi di gelsomino e vaniglia. In bocca, il sorso è ricco, pieno ed avvolgente.

Nelle terre toscane sta facendo parlare di sé un nuovo vitigno, l'Orpicchio. Si tratta in realtà di una riscoperta: queste uve autoctone erano già note alla fine dell'800. Come risulta dal registro nazionale delle viti in cui è stato inserito nel 2007, può essere usato in 5 Igt toscane diverse. Negli ultimi dieci anni alcuni vignaioli le stanno rivalutando: tra questi c'è Dianella, che nel 2009 ha selezionato vecchi biotipi di Trebbiano identificando l'Orpicchio. Da una cernita dei vari biotipi e dalla loro riproduzione, su una collina a Vinci ha realizzato un vigneto dedicato, che ha mantenuto il più possibile le caratteristiche di biodiversità. Non più di seimila metri quadrati coltivati a biologico, che l'enologo Franco Bernabei intende espandere, perché l'Orpicchio è destinato a diventare il vino importante dell'azienda. Da questo piccolo grappolo giallo dorato dalla buccia spessa e croccante, che offre soltanto il 30-40% di succo, nasce un bianco in purezza. Dopo la vendemmia, le uve sono fermentate in legno a contatto con la feccia nobile e i lieviti in sospensione per 6-7 mesi. Il vino viene poi rimesso in vasca, lasciato decantare e messo in bottiglia. Il risultato è un vino di grandissima eleganza ed equilibrio, color giallo paglierino con leggere sfumature verdi, con sentori di fiori gialli, frutta tropicale e muschio. In bocca, permangono le note fruttate e muschiate.

Dalla Svizzera a Brisighella: crediamo che un'affermazione come questa, che pure meriterebbe tanti approfondimenti, già da sola basterebbe a rappresentare il livello - non soltanto enologico - che La Collina rivelerà a chiunque intendesse conoscerla più da vicino. Come d'altronde successo, per l'apunto, prima a due imprenditori d'Oltralpe, Vanoli e Liebi, che nel 2015 acquistarono l'azienda, quindi alla coppia - anche nella vita - a cui questi l'hanno affidata, Yvan Ogi e Mirja Scarpellini: loro connazionali, con alcune esperienze vitivinicole alle spalle, che la gestiscono con grandissima passione coadiuvati dalla consulenza di una figura, Francesco Bordini, che conosce a menadito il territorio operativo di pertinenza. Un contesto bellissimo in cui corrono su ripidi pendii i cinque ettari di vigneti, da sempre a conduzione biologica, circostanti appunto la collina su cui ancora svetta un osservatorio astronomico, di lunga data, nonché un casolare seicentesco: a valle il torrente Paglia, a far da confine al verde e ai calanchi. Le vigne vanno dai venti ai quarant'anni: solo uve rosse - Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot - allevate ad alberello su suoli arenacei-marnosi. Il Cupola arriva proprio da un blend dei tre moschettieri: proponendosi con bella concentrazione cromatica, naso speziato e balsamico, e palato sapidamente succoso. Da attendere serenamente in cantina.

(Fabio Turchetti)



COLLAVINI

Doc Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla
Turian

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 26.300

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Eugenio Collavini Viticoltori](#)

Proprietà: Manlio Collavini

Enologo: Walter Bergnach

Manlio Collavini, insieme ai figli Luigi e Giovanni, gestisce un'azienda fondata addirittura nel 1896 da Eugenio Collavini, rappresentando così una delle realtà dalla storicità più importante del Friuli Venezia Giulia enoico. Fu Manlio che, a partire dagli anni '70 del secolo scorso, intraprese un grosso lavoro qualitativo aziendale, modernizzando cantina e vigneti e, soprattutto, fidelizzando e formando i vignaioli che tradizionalmente conferivano le proprie uve alla cantina con sede a Corno di Rossazzo. Un lavoro che oggi si traduce in 140 ettari coltivati a vigneto per una produzione media complessiva che si attesta sul 1.200.000 bottiglie. Di pari passo l'offerta aziendale, anche per rispondere alle sollecitazioni dei mercati internazionali, ci consegna oggi un ricco portafoglio etichette che spazia tra i vini della tradizione friulana e non solo. Tra i primi non poteva certo mancare un doveroso omaggio alla Ribolla Gialla. Probabilmente nella produzione di Collavini la parte di protagonista è rappresentata dalla versione spumantizzata, ma l'interpretazione ferma ci sembra altrettanto ben riuscita. La Ribolla Gialla Turian 2018, ottenuta da uve leggermente appassite e affinate solo in acciaio, ha un bagaglio aromatico articolato che sa di acacia, timo, scorza di limone e pesca matura. In bocca, il sorso è sapido e morbido, consistente e non privo di qualche traccia tannica.

LUIGI VICO

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: Luigi Vico

Proprietà: Luigi Vico

Enologo: Davide Rosso

Si fa un gran parlare di nuove aziende in Langa. Prima di tutto perché di terreni atti a diventare Barolo e Barbaresco sono davvero pochi e i diritti di impianto sono rilasciati con il contagocce. Poi perché l'investimento è davvero importante e non solo inizialmente. Luigi Vico, commercialista di Torino, ma nato a Serralunga d'Alba, ha coltivato questo sogno per molto tempo, quello di tornare sui terreni di famiglia e dedicarsi non solo al vino, ma al posto in cui è nato. Azienda piccola e giovane con prime annate del 2016, come questo Barolo Prapò, piccola menzione geografica di Serralunga d'Alba, che vede in tutto cinque proprietari per un totale di sette ettari, esposizione ad est e impianti della fine degli anni 90 del secolo scorso. Arriviamo fino a quasi 400 metri di altezza e il terreno è ricco di limo e argilla. Fermentazione lunga in vasche di cemento, quasi un mese, con rimontaggi giornalieri e delestages a metà periodo. L'affinamento invece avviene in botti grandi da 25 ettolitri dai 18 ai 30 mesi. Siamo sulla scia dei barolo tradizionali, austeri senza essere incomprensibili se bevuti da giovani. Note appena terrose, sottobosco, humus e funghi a fare da controcampo ai classici sentori di marasca e viola. Materico senza essere greve, favorito anche da un'annata sottile come la 2016, una vendemmia da intenditori che ha bisogno di essere un po' aspettata.

(Francesca Ciaccio)

ZOOM



BOTTEGA, LIQUORE AL CAFFÈ ESPRESSO

VICOLO ALDO BOTTEGA, 2 - BIBANO DI GODEGA DI SANT'URBANO (TV)

Tel: +39 0438 4067

Sito Web: www.bottegaspa.com

Il liquore al caffè ha una lunga storia che risale ai tempi dell'Unità d'Italia. Espresso Bottega, proposto dalla cantina e distilleria Bottega, si caratterizza per il persistente aroma di moka, per le delicate note fruttate di pesca e albicocca, oltreché per i lievi sentori di cioccolato. La moderata gradazione alcolica lo rende un ideale dopo-pasto ed è anche un ottimo ingrediente per cocktail. Può accompagnare dolci al caffè, pasticceria secca e può aggiungere un tocco "alcolico" al tiramisù. Prodotto esclusivamente con caffè arabica è ottenuto da tre diverse tostature impiegate e tre differenti modalità di estrazione della componente aromatica: l'infusione a caldo, che permette di ottenere sentori di "moka", l'infusione a freddo, che conferisce finezza ed esalta le caratteristiche varietali, e l'infusione idro-alcolica classica, che dona al prodotto corpo e struttura. Prima dell'imbottigliamento, viene aggiunta una piccola percentuale di grappa, che regala al prodotto ulteriore intensità.

RISTORANTE



PLATO CHIC SUPERFOOD

VIA CESARE BATTISTI, 6 - MILANO

Tel: +39 02 55013602

Sito Web: platomilano.com

Il Plato Chic Superfood di Milano è il primo ristorante italiano interamente dedicato a questa tipologia di cibi: i superfood, che prevedono l'utilizzo di materie prime ad alto contenuto di vitamine, sali minerali, antiossidanti, fibre e fitonutrienti. Il Plato Chic è nato dall'intuizione di Mariangela Affinita, dopo ben due anni di ricerche svolte da team di professionisti della nutrizione, tra cui una studiosa di neuroscienze che ha aiutato i creativi a mettere a punto un progetto in grado di coniugare ingredienti salutari, energici e nutrienti con portate dall'aspetto accattivante e piacevole per tutti i sensi. Il nome Plato si rifà invece al filosofo greco Platone, con un evidente rimando al celebre mito della caverna a simboleggiare l'invito alla conoscenza di sé e di ciò che ci circonda, cibo compreso, evidentemente. Ma Plato Chic Superfood non è soltanto il primo ristorante italiano dedicato ai superfood: è anche luogo di incontro per promuovere uno stile di vita sano che permetta di vivere una vita nel pieno benessere.



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: © Opus One

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



L'innovazione in viticolum