

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 90 - Dal 23 al 29 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 23 AL 29 FEBBRAIO 2020

Zorzettig

Fattoria di Bacchereto

Marisa Cuomo

Terrazze Singhie

Domaine Ramonet

Michele Chiarlo

La-Vis

Crodarossa

Gabriele Cordero

Poggio di Sotto

Antonella Corda

Luigi Tecce

Cottanera

Comte Armand

Zoom: Agrinascente Parma2064, Parmigiano Verdiano - Fidenza

Ristorante: Scabeat - Roma



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Refosco dal
Peduncolo Rosso Myò

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Zorzettig di Zorzettig Cav.](#)
[Giuseppe Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Zorzettig

Enologo: Fabio Coser

Con orgoglioso senso di appartenenza, la famiglia Zorzettig, erede del Cavalier Giuseppe, rappresenta la punta di diamante enoica di Spessa di Cividale. Qui, la cantina che porta questo storico nome conta su 115 ettari a vigneto per una produzione di 800.000 bottiglie annue e rappresenta un vero e proprio punto di riferimento non solo per l'areale ma anche per l'intero Friuli enoico. I figli del cavaliere, Annalisa e Alessandro, gestiscono un'azienda fondata saldamente su un progetto enologico ben chiaro, che guarda alla qualità senza tralasciare la convenienza. Una scelta che ci piace e che non è esente da difficoltà di ogni genere, soprattutto in una fase storica in cui i vini, troppo spesso, vengono apprezzati più per il loro prezzo che non per il loro reale valore sensoriale. Detto questo, la gamma dei vini a marchio Zorzettig sta pienamente nel solco dei vini più tradizionali dei Colli Orientali del Friuli, mettendo al primo posto la produzione bianchista, anche se non manca qualche doverosa digressione rossista. Come il Myò 2016, ottenuto da Refosco in purezza. Etichetta ben bilanciata, affinata per alcuni mesi in solo acciaio, ha colore rosso rubino brillante. Mora, lampone e amarena sono le note fruttate che si alternano a cenni di sottobosco e di pepe. In bocca, il vino è succoso, con un sorso sapido, vivace e fragrante. Finale che torna su toni di frutti neri e spezie.

FATTORIA DI BACCHERETO

Docg Carmignano Terre a Mano

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Cabernet

Sauvignon

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Fattoria di Bacchereto](#)

Proprietà: Rossella Bencini Tesi

Enologo: Marco Vannucci

Un'azienda appartenente alla famiglia Bencini Tesi fin dal 1920. Attualmente è Rossella a gestirla, occupandosi direttamente e indirettamente di vigneto, uliveto, parte boschiva e frutteto. Piena campagna, ovviamente, e tanto verde a far respirare l'aria migliore del comprensorio: non soltanto per la preziosa componente ossigenante e incontaminata, ma anche per lo spirito autentico che caratterizza l'atmosfera complessiva di questa fattoria, paradigma di quello che chiunque si aspetterebbe una volta in visita presso strutture di questo tipo. Natura natura natura: è quanto Rossella intende comunicare con la sua attività anche per quanto concerne le pratiche vitivinicole, approntate al minimo interventismo dell'uomo. Tant'è che la Fattoria di Bacchereto è certificata dall'AgriBioDinamica (le vigne seguono procedure biodinamiche dal 2001), oltre a far parte di La Renaissance des Appellations Italia. Tutto ciò anche grazie al pensiero e alle mani di Marco Vannucci, agronomo ed enologo della struttura, che sostiene che ormai le sue piante non hanno più bisogno di essere neanche diradate e cimate, vista la loro naturale inclinazione a sapersi gestire autonomamente, per poter poi offrire il meglio di loro. Il Carmignano Terre a Mano si presenta con accattivante complessità: erbaceo e fruttato, muove poi al naso balsamico e vanigliato, chiudendo al palato con serbevole freschezza.

(Fabio Turchetti)

MARISA CUOMO

Doc Costa D'Amalfi Ravello Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Falanghina, Biancolella

Bottiglie prodotte: 12.373

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantine Marisa Cuomo](#)

Proprietà: Marisa Cuomo

Enologo: Andrea Ferraioli

La Costiera Amalfitana, almeno dal suo lato enoico, ha raggiunto la ribalta mondiale grazie a questa azienda. Siamo a Furore, sul golfo di Salerno, le vigne sono piantate nelle colline che degradano verso le scogliere sul mare, in piccoli terrazzamenti e sono una delle rappresentazioni più plastiche della cosiddetta "viticoltura eroica". Era il 1980, quando Andrea Ferraioli regala come dono di nozze alla sua futura sposa Marisa Cuomo piccole vigne, di età media di ottanta anni, tutte a piede franco, ereditate dal padre. Nacque così la cantina Marisa Cuomo. Allevando i vitigni tipici della zona (Fenile, Piediroso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso, Tintore e Tronto), su suoli altamente calcarei, la cantina amalfitana produce vini dalla cifra stilistica sincera e inconfondibile. Se a decretarne il successo è stato soprattutto il Furore bianco, sottolineando l'anima, ci pare, decisamente bianchista dell'azienda, non vanno sottovalutati anche gli altri bianchi aziendali. È il caso del Ravello Bianco 2018, da uve Biancolella e Falanghina, affinato per 4 mesi in acciaio. Alla vista è di un bel giallo paglierino, con lievi accenti dorati. Al naso si susseguono gelsomino, iris e giglio, per poi virare su pesca, more e agrumi. Il sorso è giocato su un bel bilanciamento tra componenti morbide e cremose, e parti sapide, e fresche. Chiude con un finale che ricorda le erbe aromatiche.

TERRAZZE SINGHIE

Colline Savonesi Igt Lumassina

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Lumassina

Bottiglie prodotte: 2.936

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Terrazze Singhie](#)

Proprietà: Sara Paolo, Mauro Vigliacca

Enologo: Mauro Vigliacca

Sara e Mauro sono giovani e pieni di sogni. Lo si capisce incrociandoli e guardandoli. Lo si capisce soprattutto ascoltando la loro storia di neo-vignaioli. Una storia perfetta per i giorni nostri perché ha tutto quello che serve. Una piccola vigna, poco più di mezzo ettaro, nascosta tra i boschi di Orco Feglino (già il nome richiama la fiaba) sulle montagne del Savonese, un'uva dimenticata come la Lumassina, presente in soli tre valli e prodotta da una vigna centenaria. Scelgono da subito la via del biologico e del naturale. E non potrebbe essere altrimenti, con un vigneto circondato da venti ettaro di bosco di castagni, pini, lecci e roverelle. Lo stesso impianto - chiamato Ambrustin - è fatto in pali di castagno grezzi prelevati dal bosco e legati con rami di salice. Il vigneto è terrazzato con una densità di impianto di 3500 piante per ettaro. Il colpo d'occhio è davvero fantastico, anche perché, per evitare la monocoltura da vigna, Sara e Mauro hanno deciso di far crescere peschi, albicocchi, pruni e ciliegi. Tra i filari poi si trovano più di 200 specie vegetali. Il vino è una summa di tutto questo lavoro: piacevolissimo da giovane, con note erbacee, fresche, di fiori di campo e di essenze balsamiche, lascia ben sperare per una sua evoluzione complessa. Per ora ci godiamo un piccolo - per il numero di bottiglie - e grande - per il coraggio del progetto - vino.

(Francesca Ciano)



DOMAINE RAMONET

Aoc Puligny-Montrachet Premier Cru
Champs Canet

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 190,00

Azienda: Domaine Jean-Claude Ramonet

Proprietà: Jean-Claude and Noël Ramonet

Enologo: Noël Ramonet

Sono 17 gli ettari, per una produzione media di 70.000 bottiglie, che Noël e Jean-Claude coltivano, dopo che hanno raccolto il testimone dal nonno Pierre, uno degli uomini che ha fatto conoscere la Borgogna nel mondo. Nel 1994 alla sua morte, il Domaine passa ai due nipoti, poiché il figlio di Pierre, André, non si era mai interessato della gestione viticola dell'azienda paterna. I fratelli Ramonet sono oggi tra gli interpreti di punta di Chassagne-Montrachet, attraverso le sfumature del Morgeot o del Ruchottes, arcinoti Climat. Ma non solo. Dal 2014 Noël ha lasciato la gestione al fratello Jean-Claude che, con la figlia Anne-France, prosegue nel solco della tradizione produttiva di Pierre Ramonet, confermandosi come una tra le icone della Côte de Beaune ed anzi, in questi ultimi tempi di "Borgognismo" dilagante, assumendo anche il ruolo di azienda assai modaiola. Il Puligny Montrachet Premier Cru Champs Canet 2006 ha profumi che passano disinvoltamente dalle note agrumate a quelle di frutti tropicali, ma il naso rivela anche qualche tocco boisé e qualche cenno di burro. In bocca, l'impatto è solido e accattivante ma lo sviluppo trova anche un nerbo acido profondo, che rende il sorso fragrante e più caratteriale. Puligny-Montrachet è collocata sul gradino più alto del podio bianchista borgognone, ospitando interamente i Grand Cru Bienvenues-Bâtard-Montrachet e Chevalier-Montrachet.

(Franco Pallini)

MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 66,00

Azienda: [Az. Vitivinicola Michele Chiarlo](#)

Proprietà: Michele Chiarlo

Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meleni

L'azienda Michele Chiarlo, fondata nel 1956, non ha bisogno di molte presentazioni e resta saldamente un punto di riferimento per la viticoltura piemontese. Tre strutture aziendali, 11 vigneti tra Monferrato, Langhe e Alessandrino, 150 ettari coltivati, per 1.100.000 bottiglie annue, nel portafoglio etichette Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Gavi, Moscato d'Asti e altre più generaliste, abbracciando così pressoché l'intero panorama del Piemonte enoico. I Chiarlo, Michele, Alberto e Stefano che sono sul ponte di comando aziendale, si sono sempre distinti per un approccio laico, non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni), con vini dalla cifra stilistica moderna, attenta alla precisione aromatica e all'espressione delle caratteristiche salienti dei territori da cui provengono. Molti i prodotti nel carnet della casa, dunque, ed una precisa scelta aziendale che ha da sempre riservato un particolare spazio alla Barbera, varietà considerata a torto minore. Evidentemente non trascurando il "mostro sacro" Nebbiolo sia nella declinazione di Barbaresco che in quella di Barolo. È il caso del Barolo Cannubi 2015 ha naso sfaccettato che alterna piccoli frutti rossi, spezie, e toni balsamici. In bocca, il tannino è sostanzioso e ben articolato ed il sorso ha sviluppo profondo e succoso, con finale serrato su note di liquirizia.

LA-VIS

Doc Trentino Pinot Nero Ritratti

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantina La-Vis](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Ezio Dallagiacoma

La-Vis con i suoi 850 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie, rappresentando una delle realtà più importanti, non solo numericamente, del Trentino enoico e cooperativo. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, che il marchio Durer-Weg ancora rappresenta, poi con quella di Valle di Cembra nel 2003. Di proprietà di La Vis anche la casa spumantistica trentina Cesarini Sforza, acquisita nel 2001. Vasta la gamma delle etichette aziendali, con una particolare attenzione alle varietà a bacca bianca coltivate nei vigneti con altezza sul livello del mare maggiore, senza dimenticare le varietà locali e quelle a bacca rossa, in larga parte internazionali. Protagonista di una delle linee più note e importanti, "Ritratti", il Pinot Nero trova sulle colline Avisiane il proprio habitat favorevole. I venti che scendono lungo la valle dell'Adige producono forti escursioni termiche, ideali per l'evoluzione di questo delicato vitigno di origine francese. La versione 2014, ottenuta in un'annata non proprio da mettere tra le migliori, ma interpretata in modo ottimale, ha passato 1 anno in barrique, prima della commercializzazione. Particolarmente invitante al naso con profumi floreali, fruttati e terrosi, in bocca, è viva ed avvolgente, con richiami all'amarena e finale leggiadro ed intenso.

CRODAROSSA

Veneto Igt Bianco Sasera

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sauvignon Gris

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Soc. Agricola Tenuta Crodarossa](#)

Proprietà: famiglia Remini

Enologo: Marco De Bacco

Sempre più spesso si incontrano vini ottenuti da varietà PIWI, acronimo dal tedesco "pilzwiderstandfähig" traducibile come "viti resistenti ai funghi". Si tratta in genere di incroci, i primi risalgono agli anni alla fine dell'800 in Francia, tra vite americana e varietà europee, studiati per resistere ad oidio e peronospora, senza usare anticrittogamici, anche se per ottenere i primi risultati utili bisognerà aspettare la metà del secolo scorso. Tra le varietà PIWI più diffuse in Italia, soprattutto tra Veneto, Trentino e Alto Adige ci sono Solaris, Bronner, Johanniter, Goldlife Muscat e Sauvignon Gris. Quest'ultima varietà - nata in Germania a Friburgo nel 1983 - si presenta con acini color buccia di cipolla, ed è ritenuta un incrocio tra Cabernet Sauvignon e Bronner, anche se sul Vitis International Variety Catalogue risulta invece un incrocio tra Seyval e Zähringer. Tra le cantine ad utilizzare questo promettente vitigno c'è la bellunese Crodarossa della famiglia Remini che da tempo ha avviato un progetto "all green" con l'intento di produrre vini da varietà PIWI senza usare prodotti chimici. Il Sasera '18 è un vino dai profumi intensi di fiori e frutti gialli, spezie da legno ben integrato, agrumi come il pompelmo e una spiccata nota minerale; il sorso sapido e fresco si sviluppa bene tra un bel frutto e una tensione acida di tutto rispetto e un bel finale che registra un bel ritorno dei toni agrumati.

(Massimo Lanza)



GABRIELE CORDERO

Doc Barbera d'Alba Superiore Hica

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 1.100

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: Azienda Agricola Gabriele Cordero

Proprietà: Gabriele, Serena e Gianfranco

Cordero

Enologo: Serena Cordero

Serena ha cominciato a pensare a questo vino nel 2014, quando da giovane enologa in Argentina, portava avanti un progetto di tirocinio sulla vinificazione del Malbec con l'Università di Torino. Per questo, si chiama Hica, figlia in spagnolo. Serena, oggi trentenne, è figlia d'arte. Il papà Gianfranco, affermato enologo, ha ormai qualche vendemmia sulle spalle tra Langa e Monferrato. E anche il piccolo di casa, Gabriele, 24 anni, ha seguito le sue orme. Ma questa Barbera d'Alba è sua. Di Serena. L'uva arriva da una vigna di Priocca, nel Roero. Era di nonno Teresio, reimpiantata nel 2013. "Raccolgo un po' d'uva una settimana prima della vendemmia per un pied de cuve naturale con i lieviti - racconta la giovane enologa - in parte, la fermentazione avviene ad acino intero in acciaio; poi la malolattica in barrique di secondo/terzo passaggio. Otto mesi di legno prima della bottiglia". Ne nasce una Barbera irruenta, densa di colore, giovane, che gli anni sapranno domare. Serena ha disegnato anche l'etichetta colorata e ricca di significato: "Un colibrì in una luna stilizzata che protegge filari e agricoltura. Credo nei cicli della luna e il colibrì è un animale sacro: nella leggenda, cerca di spegnere un incendio con il suo piccolo becco. È il simbolo di chi si prende cura dell'ambiente". Infine, SER, con la E al contrario. In spagnolo è il verbo essere; in latino, "res", è la cosa, tutto ciò che è fatto a mano. Sono Serena. La sua firma.

(Fiammetta Mussio)

POGGIO DI SOTTO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: Azienda Vinicola Poggio di Sotto

Proprietà: Maria Iris Tipa Bertarelli, Claudio

Tipa

Enologo: Federico Staderini, Luca Marrone

Che al Gruppo ColleMassari e al suo vulcanico patron Claudio Tipa piaccia l'areale di Montalcino non pare proprio un mistero. Dopo il consolidamento di ColleMassari nel Montecucco e di Grattamacco a Bolgheri, l'azienda battente bandiera svizzera si è come "riversata" nella patria del Brunello. Le acquisizioni più recenti sono Tenuta San Giorgio, La Velona e La Bellarina, ma tutto è iniziato nel 2011 niente di meno che con l'acquisto di Poggio di Sotto, che non certo ha bisogno di presentazioni. Ha fatto bene il Gruppo ColleMassari a lasciare tutto come stava. Ecco allora vini che restano affascinanti e inarrivabili, austeri ed essenziali, talvolta difficili (ma stilisticamente definiti e per nulla propensi a concedersi alle mode enologiche) e un'azienda che continua a muoversi tra arcaismi e misurata tecnologia. Insomma, lo stile Poggio di Sotto procede spedito in continuità col passato, con la sua classicità ed il suo carattere inconfondibile, confermandosi come una delle realtà più significative di Montalcino. Non fa specie quindi che il Brunello di Montalcino 2015 si mostri vino "timido", in un'annata tendenzialmente "aperta", ma decisamente sorprendente se lo aspettiamo un po' nel bicchiere. I profumi allora si fanno solari - tra frutti rossi maturi, spezie e lievi ricordi di pietra focaia - e la bocca sonuosa e scalpitante, dallo sviluppo serrato e dai chiaro-scuro in continua mutazione.

ANTONELLA CORDA

Doc Vermentino di Sardegna

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: Azienda Agricola Antonella Corda

Proprietà: Antonella Corda

Enologo: Antonella Corda, Luca D'Attoma,

Christian Puecher

15 gli ettari vitati, situati a pochi chilometri da Cagliari, per una produzione complessiva di 30.000 bottiglie costituiscono i numeri di questa realtà vitivinicola condotta da Antonella Corda, che fa parte della famiglia Argiolas di Sardinia, un nome simbolo della Sardegna enoica. Da qualche anno, forte della tradizione legata alla mamma, ha intrapreso questo progetto entrando sul mercato con proprie etichette. La produzione, per adesso, si snoda su tre vini ottenuti da tre vitigni locali: Cannonau, Nuragus e Vermentino. Lo stile privilegia la finezza e la bevilibilità, senza, evidentemente, smarcarsi dalle caratteristiche del territorio da cui provengono le uve. Il Vermentino, ottenuto da due diverse parcelle, Mitza Manna che ha suoli più calcarei e il vigneto Mitza S'ollastru, che presenta terre più ricche di ciottoli e scheletro, è una versione particolarmente interessante di questo classico vino sardo, per la finezza e la freschezza che riesce a esprimere, in linea con la filosofia aziendale. La versione 2018, affinata per sei mesi sulle fecce nobili, possiede colore giallo paglierino con riflessi dorati. I profumi spaziano da note di zagara a cenni di agrumi, pompelmo, lime, da tocchi di erbe officinali, capperi, macchia mediterranea, a ricordi iodati e marini. Il sorso ben bilanciato, di grande sapidità e contrasto, con ritorni agrumati e una bella nota di mandorla fresca in chiusura.

LUIGI TECCE

Docg Taurasi Poliphemo Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: Cantina Luigi Tecce

Proprietà: Luigi Tecce

Enologo: staff tecnico aziendale

Un'esperienza totalizzante, sarà bene saperlo. Anche se, detta così, d'acchito sembrerebbe innanzitutto una comunicazione da far spavento, atta a mettere in guardia da chissà che cosa. Invece tutt'altro, state tranquilli: se e quando deciderete di recarvi in visita presso il buon Luigi Tecce, in quel di Paternopoli, dovrete infatti tener conto che quel mondo che avrete lasciato al di fuori dell'azienda vive di dinamiche, tempi, concezioni, filosofie, gerarchie e priorità che all'interno di questa struttura potrete per vostra fortuna rimuovere - anche se purtroppo solo temporaneamente - affidandovi al pensiero, alle parole, ai ritmi e all'operato del titolare. Un uomo dalla schiettezza non comune, dall'autenticità riconosciuta e dalla sincerità incontrovertibile: conviviale e contestatore al contempo, colto ma pragmatico, appassionato affabulatore. Fedelissimo amante della sua terra (nonché delle SUE terre, ovviamente), Luigi si concede oltretutto anche uno sfizio ulteriore, di certo non da poco: fra una cosa e l'altra, per farla breve, si permette pure di fare vini buonissimi, come se fosse una cosa da niente! Cinque ettari vulcanici di vigneto, all'incirca, per il trionfo dell'Aglianico, protagonista incontrastato della cantina. Come dimostra anche il Poliphemo, da vigne molto vecchie: floreale, ciliegioso e mentolato al naso, e dal palato avvolgente, speziato e persistente.

(Fabio Turchetti)



COTTANERA

Doc Etna Bianco Calderara

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 5.600

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Società Agricola Cottanera](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi

65 vitati, per una produzione media di 350.000 bottiglie. Cottanera, l'azienda della famiglia Cambria, è diventata riferimento etneo a partire da un raro patrimonio di vigneti su suoli lavici, sulle pendici settentrionali del vulcano, rappresentando la realtà viticola con l'estensione di superficie vitata più rilevante dell'intero areale. Siamo a Castiglione di Sicilia ed è qui che si trova anche la cantina. Tutto comincia negli anni Novanta, quando arrivano le prime etichette, sospinte però dalle mode enologiche del tempo e caratterizzate soprattutto da vini ottenuti da vitigni internazionali. Poi il focus è finalmente passato sulle varietà locali, Nerello e Carricante, ed oggi si concentra sulle singole parcelle che portano tutti i vini aziendali ad essere imbottigliati con il nome della Contrada da cui provengono le uve. La cifra stilistica è tendenzialmente raffinata, senza nessuna concessione a scorciatoie enologiche, ricercando invece assenza di surmaturazioni e integrità aromatica del frutto, con l'aggiunta di un sobrio uso del rovere. Il Contrada Calderara 2017, affinato in tonneau e in cemento per 12 mesi, possiede un bagaglio aromatico ben leggibile, fatto di note di pietra focaia, spezie, fiori e frutta a polpa bianca. All'assaggio il sorso si rivela ampio e bilanciato, dotato di ritmo e di fragranza continua. Finale che si congela con una bella nota di mandorla fresca.



COMTE ARMAND

Aoc Pommard 1er Cru Clos des Epenaux Monopole

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Noir

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 195,00

Azienda: [Comte Armand](#)

Proprietà: Comte Armand, Nicolas Marey

Enologo: Paul Zinetti

Dire "Pommard" per molti veri appassionati nostrani è da un pezzo dire Comte Armand. E dire Comte Armand non può non voler dire Epenaux, vigneto in proprietà esclusiva dell'azienda e fiore all'occhiello di una produzione improntata tutta alla qualità e alla territorialità profonda. Cura certosina, lavoro faticoso (su un terreno sassoso, severo in ogni senso ma straordinario per qualità) con opzione bio e in parte biodinamica, rese da affezione aggravate, se così si può dire, da pigiature delicate, rispettose, con ricavo totale di 30-32 ettolitri per ettaro. Si fermenta con lieviti indigeni. Le macerazioni poi - a tirar fuori tutta l'anima del Pommard e di questo cru, anima più intensa e potente di quanto siano in media i vessilli di aree limitrofe - sono lente e lunghe. Non si filtra e non si fa (per carità) uso di collage. Diciotto mesi di legno, per un terzo nuovo (pure qui nessuna rinuncia alla storia di tipologia e terroir) e il Clos des Epenaux è pronto per il decollo. Questo 2017, millesimo falcidiato da pesanti gelate in Cote d'Or, ma molto meno crudele e cruento, pur se non facilissimo, in questa specifica zona, regala la tipica sorpresa dei figli giusti di annate impegnative: ha stoffa importante, ma non pesante o troppo densa, l'apporto del legno (in via di evoluzione, il vino è ovviamente giovane) è presente ma non marcante, e il frutto è tipico, intenso e succoso.

(Antonio Paolini)

ZOOM



AGRINASCENTE-PARMA2064, FORMAGGIO VERDIANO

VIA SAN MICHELE CAMPAGNA, 22E - FIDENZA (PR)

Tel: +39 052 4520958

Sito Web: www.2064.it

Con il caglio vegetale è possibile ottenere un formaggio adatto anche a chi non digerisce l'ingrediente tradizionale. Agrinascente - Parma2064 ha sostituito, nella ricetta della produzione di Parmigiano Reggiano, il caglio tradizionale di vitello con il caglio vegetale (ricavato da erbe, piante e funghi), utilizzando sempre lo stesso latte e ottenendo così il formaggio Verdiano, che proprio per tale ragione viene consigliato ai vegetariani più intransigenti, ma che - per lo stesso motivo - non può chiamarsi "Parmigiano Reggiano". Il formaggio Verdiano porta nel nome un omaggio a Giuseppe Verdi ma, allo stesso tempo, comunica la propria natura di formaggio vegetariano, caratterizzato da sapore deciso e persistente. A differenziarlo dall'originale il periodo di stagionatura: sono sufficienti 10 mesi, anziché la classica quota minima 12, per poter assaggiare un formaggio che, seppur giovane, già consente di riconoscere tutte le proprietà organolettiche e di apprezzare le innumerevoli ed esaltanti sfumature.

RISTORANTE



SCABEAT

VIA GIOLITTI, 36 - MERCATO CENTRALE ROMA

Tel: +39 06 46202989

Sito Web: scabeat.it

È uno degli chef più geniali della sua generazione, visionario e sopra le righe, innovativo e mediatico: Davide Scabin, patron del Combal.Zero di Rivoli, ha aperto "Scabeat" al Mercato Centrale di Roma, con un format "popolare", nel senso più alto del termine, e quindi accessibile. Il nome ammicca alla beat generation, ed in menu, sulla direttrice Piemonte-Lazio, propone piatti come gli Agnolotti del plin al sugo d'arrostato, il Risotto alla Cavour, il Bollito al musetto di Fassona, ma anche il Falso saltinbocca, lo Scamone d'agnello brodetto e le Uova affogate con la "Polenta Sconcia". L'idea è quella di portare un po' di Piemonte a Roma, ma allo stesso tempo riuscire a interpretare bene la cucina romana, mettersi alla prova, reinventando piatti e sperimentando nuove ricette. Una cucina contemporanea, al passo con i tempi, che punta anche sulle colazioni per quei manager e imprenditori che scelgono proprio il mattino per incontrarsi al Mercato Centrale e chiudere affari prima di salire sul treno successivo.



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



L'innovazione in viticolum