

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 93 - Dal 15 al 21 Marzo 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 15 AL 21 MARZO 2020

Abbona

Le Ragnaie

Arianna Occhipinti

Umberto Cesari

Cantina di Aldeno

Belondrad

La Collina dei Ciliegi

Jerzu

Montelvini

Riecine

Mandrarossa

Fontanafredda

Villa Franciacorta

Ruffino

Zoom: Aruci, Giuggiulena - Rosolini (SR)

Ristorante: Enoteca Caffé Roma - Costigliole d'Asti (AT)





ABBONA

Docg Barolo Ravera

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.788

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Abbona](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Beppe Caviola

LE RAGNAIE

Docg Brunello di Montalcino Vigna Vecchia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Ragnaie](#)

Proprietà: Riccardo Campinoti

Enologo: Riccardo Campinoti, Maurizio Castelli

ARIANNA OCCHIPINTI

Terre Siciliane Igt Bianco SP68

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Moscato di Alessandria, Albanello

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Az. Agricola Arianna Occhipinti](#)

Proprietà: Arianna Occhipinti

Enologo: staff tecnico aziendale

UMBERTO CESARI

Doc Romagna Sangiovese Laurento Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Umberto Cesari](#)

Proprietà: Umberto Cesari

Enologo: staff tecnico aziendale

Marziano Abbona è sinonimo di Dolcetto. Il suo Papà Celso è conosciuto nel mondo ed è di certo un vino più famoso per l'etichetta che per la denominazione. Tra i più grandi sostenitori di quest'uva, la famiglia Abbona non si è mai risparmiata per la sua riconoscibilità. Siamo ormai giunti alla quarta generazione che si occupa di oltre 50 ettari vitati dove, oltre al Dolcetto, troviamo uve Nebbiolo, Barbera, Favorita, Arneis e Vignier, coltivate secondo un sistema di zonazione che tende a valorizzare ogni singola parcella. Assolutamente vietati prodotti sistemici e diserbanti. Da più di un ventennio Marziano si è dedicato anche al Barolo con più di un cru. Noi abbiamo scelto il Ravera, a Novello, un Barolo non tanto austero e che può essere apprezzato anche dopo pochi anni, grazie al passaggio prima in tonneaux e poi in barrique. La volontà è stata quella di avere un vino in gamma importante ma più comprensibile, che trovasse la "media" giusta tra la tradizione e uno stile più moderno. Nasce così un vino vivace nei sentori e nei sapori, che riporta di certo alla peculiarità delle Langhe, ma senza essere troppo legato ai tempi che furono. Ha un bel colore granato; il naso riporta alla rosa canina e a note legnose di vaniglia e tabacco. In bocca spinge di più sull'acidità. Senz'altro un sorso pieno, robusto, senza che la beva risulti pesante. Tannini morbidi e raffinati.

(Francesca Ciancio)

15,50 ettari di vigneto coltivato a biologico, per una produzione media di 80.000 bottiglie sono i numeri della cantina condotta da Riccardo Campinoti, che è probabilmente uno dei produttori più attenti a declinare con garbo e personalità le varie "facce" del Sangiovese di Montalcino. Già perché in questo caso si può parlare veramente di differenti anime del vitigno re della Toscana, colte in tre appezzamenti decisamente diversi: Ragnaie, posto vicino alla cantina (nei pressi del Passo del Lume Spento), Fornace (che si trova a Loreto di Castelnuovo dell'Abate, settore sud-est) e Petroso (sul limite ovest del colle dove sorge Montalcino). Tre differenti terroir uniti comunque da un minimo comune denominatore, che è poi la cifra stilistica aziendale: finezza e levità. Le Ragnaie, storicamente, produce due Brunello Cru (peraltro è appena arrivato, presentato all'ultimo Benvenuto Brunello, anche il Casanovina Montosoli): il Fornace e il Ragnaie V.V.. E quest'ultimo, ci sembra ancora quello più centrato. La versione 2015 ha profilo aromatico sfumato tra tocchi di amarena, agrumi ed erbe di campo, ben rifiniti da cenni di liquirizia e tabacco. In bocca, il vino possiede dinamismo ed energia con tannini incisivi e croccanti, che animano una progressione succosa e ritmata dotata di fragranza continua, profondità e ritorni fruttati, anche nel finale, che sembra chiamare subito un altro sorso.

Un vulcano di energia, di pensieri, di entusiasmo, di ottimismo, di altruismo. E ancora: di voglia di fare e di sperimentare, di ricercare e di innovare. Brava, Arianna Occhipinti, bravissima: innanzitutto nel credere appieno a un territorio che in effetti è meraviglioso, per il vino. Bisognava accorgersene e crederci, però, mentre altri per molto tempo ci hanno dormito su. Epicentro di tutto è Vittoria con il suo Frappato, d'accordo, ma non è solo questo: c'è un terroir sviscerato da Arianna come forse nessuno mai prima, suddividendolo anche in senso pratico fra mappature, stratificazioni diverse, composizione dei suoli. Tutto a ridosso della Strada Principale 68, come da etichetta, fatti salvi anche alcuni appezzamenti compresi in quel di Chiaramonte Gulfi. A sentir parlare di cru differenti di Frappato, in altri momenti qualcuno avrebbe sbarrato gli occhi, sorridendo fra serio e faceto. Invece no, qui si fa sul serio facendo le pulci a tutte le contrade che interessano la nostra eroina. Che fra l'altro continua a migliorare anche ogni cornice inerente il vigneto: dalla cantina all'ospitalità, fino agli spazi per le molteplici degustazioni guidate. Questo bianco, come tutti i suoi vini ottenuto senza ausilio chimico, da lieviti indigeni e alcuna filtrazione, dopo quindici giorni di macerazione si rivela sapido, minerale, fresco, nitido e serbevole. Scendendo giù in un attimo.

(Fabio Turchetti)

Quella di Umberto Cesari è fuor di dubbio una delle firme più conosciute e apprezzate della viti-enologia emiliana, vanta una storia che comincia nel 1965 e una capacità di interpretare i mercati come pochi altri, anche grazie a idee e strategie decisamente originali. Certo l'azienda ne ha fatta di strada dalla sua fondazione, da quei circa venti ettari di allora che sono diventati più di cento oggi (per una produzione complessiva di 4.000.000 di bottiglie), tutti sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano l'antica via Emilia, ad altitudini importanti che vanno dai 200 ai quasi 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi, acquisiti nel tempo grazie alla certosa opera della famiglia, alimentata da un'appassionata fiducia nelle potenzialità enoiche della zona: La Cassetta, Parolino, Cà Grande, Laurento, da cui proviene l'omonimo vino a base Sangiovese oggetto del nostro assaggio. La versione Riserva 2016, affinata per 24 mesi in legno grande, mostra una veste scura, quasi impenetrabile; al naso parte su note affumicate, avvolgenti e tostate, abbinate a frutta nera matura con riconoscimenti di mora, mirtillo e ciliegia nera. Palato di gran materia e pienezza, forse un filo appesantito dalle coloriture apportate dal legno, che infatti segna anche un tannino severo a fine bocca. Vino comunque di grande complessità, di impostazione stilistica chiara e ben eseguita.



CANTINA ALDENO

Doc Trentino Merlot Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina Aldeno](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Stefano Paternoster, Walter

Webber

Nasce 1910 la cantina sociale di Aldeno, ennesimo esempio del fervido movimento cooperativo del Trentino. Pochi anni dopo nacque una seconda cooperativa: l'Unione Vinicola Aldeno. La storia di queste due cooperative accompagnerà per più di mezzo secolo la vita della comunità e del paese di Aldeno, fino a quando, nel 1972 Cantina Sociale di Aldeno e Unione Vinicola Aldeno si fondano nell'odierna Cantina Aldeno. Oggi questa realtà fa parte del mosaico enoico di Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino) cooperativa di cooperative che mette insieme 5.250 viticoltori e 11 cantine: Cantina Sociale Roveré della Luna (Valle dell'Adige), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Campo Rotaliano), Cantina di La-Vis e Valle di Cembra (Valle dell'Adige e Val di Cembra), Cantina Toblino (Valle dei Laghi), Cantina Sociale di Trento (Valle dell'Adige), Cantina Aldeno (Vallagarina), Cantina Vivallis di Villagarina (Vallagarina), Agraria Riva del Garda (Alto Garda), Cantina D'Isera (Vallagarina), Cantina Mori Colli Zugna (Vallagarina), Cantina Sociale Viticoltori in Avio (Vallagarina). Il Merlot Riserva 2016 della Cantina di Aldeno affinato in legno piccolo e grande, appare di un bel colore rosso rubino carico ad introdurre un naso che sa di frutti rossi maturi, ciliegia, ribes e mora, con note speziate a rifinitura. La bocca è morbida, intensa e dal tannino levigato, con finale ampio e ancora fruttato.

BELONDRADE

Do Rueda Belondrade y Lurton

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdejo, varietà minori

Bottiglie prodotte: 101.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Cantina San Michele Appiano](#)

Proprietà: Didier Belondrade, Beatrice

Lurton

Enologo: Marta Baquerizo

È intrigante la storia di un francese innamorato del vino, ma anche della Spagna, che nel 1994 decide che le sue due passioni non possono più vivere separate. Con il supporto complice di Beatrice Lurton punta la Rueda, terra di bianchi e di uve Verdejo come varietà dominante, sceglie una donna per enologo (Marta Baquerizo è in azienda dal 1999) e nel 2000 chiama dalla Francia un architetto di classe, Vincent Defos du Rau, perché gli costruisca la cantina dei sogni. In vigna si vota deciso al biologico e - fiancheggiato dal figlio Jean, volitivo e appassionato quanto lui - lavora certosinamente sulla qualità nelle 22 parcelle diverse che compongono il mosaico vitato da cui, con rese premeditadamente minime (sotto i 35 ettolitri per ettaro!) ricava i due vini in produzione: il più fresco e croccante Quinta Apolonia e il Belondrade y Lurton, bandiera della casa, mezzofondista - fermentato con lieviti autoctoni - che trae la sua spina dorsale e la sua complessità da un passaggio misurato in barrique e da una lunghissima sosta sulle fecce fini, ed è destinato a dare il suo meglio dopo alcuni anni dalla vendemmia a ad esprimersi in un felice, lungo tragitto in bottiglia. Ha profumi variegati e sorprendenti, con le ampie note fruttate screziate di aneto e di nocciola fresca, e in bocca ha presa intensa e seria, con un impatto che si intuisce avviato ad affusolarsi e distendersi nel tempo.

(Antonio Paolini)

LA COLLINA DEI CILIEGI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [La Collina dei Ciliegi](#)

Proprietà: Massimo Gianolli

Enologo: Paolo Posenato

L'azienda è stata ideata e realizzata nel 2005 da Massimo Gianolli e Stefano Falla, decisi a costruire un solido progetto che valorizzasse le potenzialità del veronese enoico. La tenuta si trova in Valpantena tra viti e ciliegi (da cui il nome) e conta attualmente su oltre 30 ettari a vigneto per una produzione di 350.000 bottiglie. Ampio il portafoglio delle etichette realizzate, così come la capacità di penetrazioni sui mercati più significativi. Siamo sulle colline della Valpantena, in provincia di Verona, dove si trovano i vigneti e la cantina di proprietà e da cui nascono vini rossi intensi, come l'Amarone, il Ripasso, il Corvina e il Valpolicella Superiore, e bianchi delicati, come la Garganega e il Lugana. Vini, quelli a marchio La Collina dei Ciliegi, aderenti al terroir di appartenenza, sebbene declinati con cifra moderna, espressivi e ormai ben saldamente protagonisti del panorama enologico veneto. Ottenuto da uve appassite almeno 4 mesi, macerato per 30 giorni e affinato in legno per 24 mesi, l'Amarone della Valpolicella 2016 ha colore rosso rubino intenso con sfumature granate. Al naso, i profumi sono intensi e cominciano da note di marasca e ciliegia in confettura per poi virare su cenni di vaniglia, cannella e liquirizia. In bocca, l'impatto è potente con uno sviluppo pieno ed avvolgente accompagnato da ritorni fruttati e concludendosi su toni più serrati e speziati.

JERZU

Doc Vermentino di Sardegna Lucean Le Stelle

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Antichi Poderi Jerzu](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Franco Bernabei, Renato Loss

La cantina prende il nome dal paese dove sorge, nel cuore dell'Ogliastra. Inserita in un territorio di rara suggestione, tra spiagge, colline, boschi e montagne, fu fondata nell'ormai lontano 1950 da quarantacinque soci viticoltori. Jerzu è anche una delle tre sotto-zone della Doc Cannonau insieme a Oliena e Capo Ferrato (le uniche che possono utilizzare in etichetta sia i toponimi sia la menzione di "classico", poiché zone storicamente di elezione e particolarmente vocate), a testimoniare, appunto, che siamo in un territorio d'elezione per la varietà più importante dell'isola, destinata ad uno sviluppo ulteriore. Lo stile aziendale propone etichette territoriali, di buon carattere, declinate con tecnica precisa, che non interferisce con la personalità dei vini. Inutile nascondere che Jerzu ha decisamente una vocazione robusta, ma, non sembra disdegnare anche mirate digressioni bianchiste, visto che la Sardegna è anche un gran territorio per la produzione di Vermentino e le tendenze di mercato "invitano" a valorizzare ed accrescere il ruolo dei vini bianchi. Ecco allora il Vermentino di Sardegna Lucean Le Stelle 2017 vinificato e lasciato maturare per pochi mesi in vasche di acciaio, è bianco che esprime le caratteristiche tipiche della varietà che lo origina, floreale e fruttato, ricco, caratterizzato da un certo calore e una certa morbidezza e da un finale di buona persistenza.



MONTELVINI

Docg Asolo Prosecco Superiore Brut
Serenitatis

Vendemmia: -

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 54.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Montelvini](#)

Proprietà: Armando Serena

Enologo: Stefano Nandi

RIECINE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Riecine Società Agricola](#)

Proprietà: Lana Frank

Enologo: Alessandro Campatelli

MANDRAROSSA

Terre Siciliane Igt Bianco Santannella

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Fiano, Chenin Blanc

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Cantine Settesoli](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

FONTANAFREDDA

Docg Barbaresco Coste Rubin

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Enologo: Giorgio Lavagna

Nel 1968 Armando Serena avvia la propria produzione di vino a Venegazzù, una piccola frazione del Montello. Oggi la famiglia Serena - capitanata dai figli di Armando: Alberto e Sarah - gestisce un vero e proprio gruppo, Montelvini, i cui vini di riferimento sono i Prosecco delle aree a denominazioni di Treviso, Asolo, Montello e Conegliano Valdobbiadene. A Venegazzù, dove si trova la sede aziendale, ci sono anche i vigneti de Le Zuitere, di Fontana Masorin e di Presa IX. Dal 2004 si affianca al nucleo originario la cantina S. Osvaldo, situata al confine tra Veneto e Friuli, dove vengono prodotti soprattutto vini da Pinot Grigio, Chardonnay, Lison Classico, Cabernet, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso. Nasce, invece, nel 1988 Monvin, che raccoglie un'ampia gamma di prodotti che spaziano tra Chardonnay, Garganega, Verduzzo, Glera, Merlot, Cabernet e Raboso del Veneto. Un mosaico articolato, insomma, che attualmente sforna numeri non certo confidenziali, costantemente sopra ai due milioni di bottiglie all'anno, e che ha trovato la chiave del suo successo sulla scia del boom del Prosecco. L'Asolo Prosecco Superiore Brut Serenitatis ha un bel colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Al naso è intenso e propone sentori di fiori bianchi e mela. Al palato è gradevolmente sapido e la freschezza la fa da padrona, conducendo il sorso fino ad una chiusura piacevolmente fruttata.

Il fondatore dell'azienda è stato l'inglese John Dunkley, che acquistò 1,5 ettari di terra nel 1971 dal confinante monastero di Badia a Coltibuono. La prima annata di Chianti Classico, il 1973, fu rilasciata in commercio nel 1975. Carlo Ferrini, recitò un ruolo importante nella nascita e crescita dei vini di Riecine, prestando la sua consulenza enologica fino al 1997. Nel 1991, arriva come stagista un giovane enologo, Sean O'Callaghan, che iniziò a far parte del team aziendale per poi diventare uno degli interpreti produttivi principali della cantina e successivamente assumerne la direzione. Dal 2011 Riecine, che produce 60.000 bottiglie da 11 ettari vitati (ad altezze variabili dai 430 ai 600 metri sul livello del mare) situati nella sottozona di Gaiole in Chianti, è guidata da Lana Frank, decisa nel conservare la cifra stilistica e la filosofia produttiva aziendale, che è curata dal giovane e appassionato Alessandro Campatelli, arrivato a Riecine nel 2015, con la consulenza di Carlo Ferrini. La viticoltura è biologica mentre gli affinamenti combinano un mix che va incontro alle caratteristiche delle annate, alternando barrique, tonneau, vasche d'acciaio e tini di cemento. Il Chianti Classico 2017 è, senza inutili giri di parole, un vino delizioso. Bagaglio aromatico di assoluta fragranza e definizione, trova nella progressione gustativa il suo punto di forza, con un sorso teso, sapido e goloso.

(Franco Pallini)

Sono passati oltre sessanta anni dalla fondazione di questa cantina sociale (1958) e oggi i numeri raggiunti da Cantine Settesoli fanno letteralmente paura: 6.000 ettari di vigneto, 2.500 soci, una produzione complessiva di 20 milioni di bottiglie. Eppure sono queste le cifre di una delle cooperative vinicole più estese e significative d'Italia e d'Europa. Ma oltre alle cifre, è lo standard qualitativo ad impressionare: i vini, schietti e di bella bevibilità, hanno saputo costruirsi una solida reputazione anche all'estero, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra grandi numeri e perfetta esecuzione tecnica, senza però tradire il territorio o i vitigni d'origine. L'articolatissimo portafoglio etichette si divide in due linee: lo storico Settesoli, destinato in larga parte alla grande distribuzione organizzata e Mandrarossa, il brand della cantina con sede a Menfi, che raccoglie i vini più prestigiosi e che fa capo al progetto di mappatura delle terre, di selezione dei vigneti e delle cultivar del territorio di Menfi e delle Terre Sicane. Il bianco Santannella 2018 è un blend di Fiano e Chenin Blanc affinato massimo per sei mesi in barrique. Al naso, spiccano aromi floreali, di erbe aromatiche, frutta secca, cenni tropicali e una incisiva speziatura. Al palato il sorso è morbido ed avvolgente, dalla sapidità continua e dal finale agrumato con qualche tocco burroso e fumé.

La tenuta di Fontanafredda, collocata a Serlungha d'Alba, era di proprietà di Vittorio Emanuele II che la donò a Rosa Vercellana, la "Bela Rusin" di cui si era innamorato e che fu la sua amante per decenni, diventando Contessa di Mirafiore e Fontanafredda. Fu il loro figlio Emanuele Guerrieri, a dare inizio all'attività commerciale, nel 1878, con un approccio alla vinificazione e alla vendita modernissimo, che fece di Fontanafredda da subito un'azienda all'avanguardia. Negli anni più recenti e dopo varie vicissitudini, la tenuta, una delle più significative del territorio, finì in mano al Monte dei Paschi di Siena per essere acquistata, una decina di anni fa, da Oscar Farinetti fondatore di Eataly, che l'ha rilanciata, riportandola ai fasti del passato, recuperando anche il marchio Casa E. Di Mirafiore. Oggi conta su 100 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 8.500.000 bottiglie, che spaziano tra le denominazioni più significative del Piemonte. Il Barbaresco Coste Rubin è ottenuto dai vigneti dei comuni di Treiso, Barbaresco e Neive ed affina per oltre un anno in barrique e botti grandi. La versione 2015 ha colore rosso granato e un naso che alterna prugna, mirtillo e viola, con richiami di spezie e di tabacco. In bocca, i tannini sono ben presenti, accompagnati da una decisa trama acida, a donare dinamica e slancio al sorso. Finale profondo, su note di liquirizia e cannella.



VILLA FRANCIACORTA

Doc Curtefranca Rosso Gradoni

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 5.075

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Villa Franciacorta](#)

Proprietà: Alessandro e Roberta Bianchi

Enologo: Luca Morandi

Anche in Franciacorta, terra di bollicine, si possono fare rossi di stoffa. Alessandro Bianchi ci ha sempre creduto e sua figlia Roberta con il marito Paolo Piziol continuano a crederci coltivando sugli assolati terrazzamenti alle spalle dell'azienda, recuperati negli anni 70, le uve rosse che danno vita al cru Gradoni doc Curtefranca Rosso (nuovo nome della doc Terre di Franciacorta). Gradoni è uno dei prodotti di punta dell'azienda, di qualità e longevità dimostrate recentemente da una verticale di dieci annate dal 2008 al 1994, passando dai millesimi 2003, 2002, 2001, 2000, 1999, 1998 e 1996. Uno spazio temporale di 25 anni, che ha evidenziato l'equilibrio e la misura conferiti a questo rosso dal suolo di origine marina, dall'esposizione ottimale e da una notevole escursione termica tra le temperature diurne e notturne. Condizioni che garantiscono completa maturazione e buona sintesi di aromi. Gradoni nasce da un blend di uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, piantati in singoli filari sui "gradoni". Dopo una macerazione lunga sulle bucce e ripetute follature, matura in barrique per 18 mesi e minimo per lo stesso tempo affina in bottiglia. Gradoni non viene prodotto in tutte le annate. L'ultimo millesimo il 2013 (il 2015 uscirà tra maggio e ottobre 2020) al naso è ampio con sentori di frutti rossi maturi e confettura. In bocca risulta morbido, di bella struttura e speziato.

(Clementina Palese)



RUFFINO

Toscana Igt Rosso Modus

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 183.042

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands

Enologo: Gabriele Tacconi

Nel 1877 due cugini, Ilario e Leopoldo Ruffino, fondarono una piccola cantina a Pontassieve, alle porte di Firenze. Da allora le cose in questa realtà produttiva, che resta uno dei marchi più conosciuti del vino italiano, sono molto cambiate. Ma una è restata ancora la stessa. Benché di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, la cantina toscana continua a mantenere il suo baricentro fondamentale proprio tra le colline e tra i vini della Toscana. Una scelta che è ormai una garanzia e che, nonostante una produzione fatta di grandi tirature, non di rado permette anche di raggiungere i vertici dell'eccellenza assoluta, soprattutto, con etichette quali la Riserva Ducale Oro e il Romitorio di Santedame, entrambe rivitalizzate tipologicamente dalla Gran Selezione made in Chianti Classico. Questa volta invece ci occupiamo di un rosso che a suo modo è diventato un piccolo classico nel ricco portafoglio aziendale della cantina di Pontassieve. Il Modus, taglio bordolese alla toscana a base di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, affinato 1 anno in barrique, è nato nel 1997 e rappresenta la quintessenza dei cosiddetti "Supertuscan". La versione 2016 possiede naso riccamente fruttato in cui emergono ciliegia, mora e prugna accompagnate da cenni di tabacco e spezie. Al palato, è rosso pieno, con tannini morbidi e un finale che ritorna fruttato e con profumi di vaniglia.

ZOOM



ARUCI, GIUGGIULENA

VIA ARIOSTO, 94 - ROSOLINI (SR)

Tel: +39 334 3178690

Sito Web: www.torroneciliano.it

Che la Sicilia sia anche un giacimento praticamente senza fine di dolci è uno dei motivi che la rende così invitante. La "Giuggiulèna", presidio Slow Food, nastro sottile e arricciato di sesamo (o giuggiulena, come si chiama in dialetto siciliano) e miele, ne è l'ennesima prova. E anche il nome dell'azienda Aruci, artefice di questa leccornia, rimanda alla sicilianità più profonda. Come per moltissime parole in Sicilia anche "dolce" si trasforma: da "duci" a "ruci" fino ad arrivare, nella Sicilia sudorientale ad "aruci". Appunto. Ed è proprio per rimarcare il senso di appartenenza al proprio territorio che i fratelli Puglisi hanno voluto chiamare dunque "Aruci" la loro piccola azienda. Aruci nasce nel 2015, ma da sempre la cucina di nonna Giorgina ha profumato di miele, zucchero caramellato, mandorle e sesamo. Ed è in mezzo a questi profumi, i cui segreti sono stati tramandati alla figlia Lucia, che sono cresciuti i tre nipoti Melissa, Ginella e Giovanni, detto Nanni che oggi, insieme alla mamma, conduce questa impresa.

RISTORANTE



ENOTECA CAFFÈ ROMA

PIAZZA UMBERTO I, 14 - COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)

Tel: +39 0141 966544

Sito Web: enotecacaffèroma

A Costigliole d'Asti, il Bar Roma è una vera e propria istituzione. Nel 1984, lo hanno rilevato due giovani sposi, Anna Roggero e Gino Riso, ma la svolta arriva nel 1988. Gino era stufo di condurre un bar come tanti e così decise di dedicare al vino piemontese il suo locale. Da allora Barbera, Spumanti di territorio, Barbaresco, Barolo, Dolcetto, Moscato d'Asti, sono diventati protagonisti al calice, mentre cresceva anche la proposta gastronomica, tutta all'insegna della cucina tradizionale. Poco per volta, il "Bar Roma" ha messo da parte le antiche origini generiche per diventare sempre di più "casa del vino", fino a trasformarsi nella struttura di oggi, "Enoteca Caffè Roma", sottotitolata "Enoteca con cucina". Anche se i piatti del territorio hanno poco per volta preso il sopravvento a partire dalla bagna cauda, per proseguire con i ravioli del plin, vitello tonnato e per finire Bunet, accanto ai salumi e alla Robiola di Roccaverano, la tradizione di servire il vino al calice è rimasta inalterata.



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: © Arianna Occhipinti

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