

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 94 - Dal 22 al 28 Marzo 2020 - Tiratura: 29.130 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 22 AL 28 MARZO 2020

*Rocca delle Macie*

*Ferrocinto*

*Nino Franco*

*Zorzettig*

*Enzo Brezza*

*Carranco*

*Masseria Altemura*

*Josef*

*Gaja*

*Emidio Pepe*

*Allegrini*

*Quinto Passo*

*Cusumano*

*Banfi*

*Zoom: Nerofermento, Aglio Nero di Voghiera - Ravenna*

*Ristorante: Benito al Bosco - Velletri (RM)*





## ROCCA DELLE MACIE

Docg Chianti Classico Famiglia Zingarelli  
Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
Colorino

Bottiglie prodotte: 270.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Rocca delle Macie](#)

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Luca Francioni, Lorenzi Landi

L'azienda chiantigiana con sede nella sottopiana di Castellina in Chianti, fu fondata nel 1973 da Italo Zingarelli, produttore cinematografico dei film di Ettore Scola, scopritore di Bud Spencer e Terence Hill e padre di Sergio, Sandra e Fabio. Sono oggi oltre 200 gli ettari vitati (divisi tra le tenute Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano e Le Tavolelle nel Gallo Nero, e Campomaccone e Casamaria in Maremma) e 2.000.000 le bottiglie prodotte in media. Da dieci anni a questa parte, il progetto di Rocca delle Macie ci pare assai convincente sul piano della qualità e dello stile dei vini, protagonisti di un vero e proprio balzo. Una riconsiderazione complessiva che ha interessato non solo i vitigni utilizzati, con il Sangiovese a ricoprire il ruolo di protagonista assoluto e le varietà internazionali ad occupare un posto ben leggibile nel portafoglio delle etichette aziendali, ma anche il parco vigneti dell'azienda, sottoposto ad un radicale rinnovo, e un sempre maggiore ricorso ai legni grandi al posto delle barrique. Il Chianti Classico Gran Selezione Famiglia Zingarelli Riserva 2016 affina per due anni in legno grande e rappresenta nella sua evoluzione uno dei vini classici di Rocca delle Macie. Al naso predominano le sensazioni fruttate di bella fragranza, ben rifinite da cenni speziati. In bocca, il vino ha sviluppo ritmato e continuo con la freschezza acida che dona al sorso grande bevibilità.

## FERROCINTO

Dop Terre di Cosenza Pollino Rosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Magliocco

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Campoverde Agricola](#)

Proprietà: Luigi Nola

Enologo: Stefano Coppola

Lungo la fascia che collega il Massiccio del Pollino alla Piana di Sibari, centro vitivinicolo tra i più prosperi della Magna Grecia, Ferrocinto ha ridato nuova linfa alla produzione enologica del luogo. Il progetto nasce, sotto la guida delle famiglie Nola e Salituri, per recuperare una vocazione oramai perduta: realtà recente nel panorama del cosentino, in pochi anni è riuscita a portare sotto i riflettori le caratteristiche di questo territorio, fortemente influenzato dalla cordigliera frastagliata e maestosa del Pollino esteso a pochi chilometri dallo Ionio, e la tempratura del suo re dal manto scuro, il Magliocco. Alla guida del brand calabrese, c'è Luigi Nola, che ha messo in piedi un progetto che attinge dal passato con spirito contemporaneo, con una mentalità che contempla la qualità del lavoro agricolo, la valorizzazione della bellezza del paesaggio e l'accoglienza. La rotta presa dall'azienda è ben visibile in cantina, dalla barriera sotterranea all'affaccio da cartolina a 180 gradi sullo skyline del Pollino e sui vigneti che avvolgono la moderna struttura e la dimora nobiliare dominante sulla tenuta, testimone della storia antica e aristocratica dei Salituri. Ponte tra passato e futuro, Ferrocinto esprime l'ardore della renaissance calabrese. Il Pollino Rosso è quello che più lo rispecchia. Vino audace e di grande bevibilità. Sorso di grande energia, croccante. Piacevoli note fruttate e floreali.

(Manuela Laiacona)

## NINO FRANCO

Doc Treviso Prosecco Rustico

Vendemmia: -

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: [Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Franco

Enologo: Primo Franco, Giulio Cassol

La cantina Nino Franco nasce a Valdobbiadene nel 1919 grazie ad Antonio. Col figlio Nino, l'azienda cresce, si consolida ed espande. Ma è Primo, figlio di Nino, a dare alla cantina un'impostazione moderna, focalizzando il proprio progetto enologico su un preciso modello di qualità, appreso durante le sue numerose esperienze di viaggio e di studio. All'inizio degli anni Novanta del secolo scorso, si intensifica il controllo sulla conduzione dei vigneti (quasi tutti nel territorio di Valdobbiadene, ad eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella zona di Cartizze), mantenendo comunque una stretta collaborazione con alcuni viticoltori fornitori della zona. Primo è affiancato in azienda dalla moglie Annalisa, che si occupa di Villa Barberina, relais aziendale acquistato nel 2004, e dalla figlia Silvia che supporta tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali di una realtà vinicola che sforna in media oltre 1.000.000 di bottiglie. Il Rustico della cantina Nino Franco incarna perfettamente la filosofia del vino adatto ad ogni occasione. Una versatilità "innata" nel Prosecco ma che in questa declinazione trova proprio la sua compiutezza. Di colore giallo paglierino brillante e dal perlage continuo, possiede profumi immediati di fiori e frutti, con le note di pera e mela a fare da protagoniste. Al palato è morbido e delicato, di buona fragranza e dalla bevibilità piacevolmente sapida.

## ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Refosco dal  
Peduncolo Rosso Myò Andrà tutto Bene

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 720

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Zorzettig](#)

Proprietà: Annalisa Zorzettig

Enologo: Fabio Coser

Conosciamo, purtroppo, la grave situazione creata dal Covid-19 in Italia. È non è davvero necessario aggiungere altro. Solo che, a ben guardare, in un clima di profonda incertezza, anche nel mondo del vino esistono cantine che cercano di dare, semplicemente, una mano. È il caso dell'azienda friulana Zorzettig che ha organizzato una raccolta fondi per sostenere il reparto di terapia intensiva dell'Ospedale Universitario Santa Maria della Misericordia di Udine. La cantina di Cividale del Friuli ha messo in vendita una riserva di bottiglie di Refosco dal Peduncolo Rosso ad un prezzo di 35 euro l'una (già ordinabili sul wine-shop virtuale tannico.it). Il ricavato servirà per l'acquisto di materiali e apparecchiature sempre più necessarie. Le bottiglie sono caratterizzate da un'etichetta con la frase "Andrà tutto bene" in otto diverse lingue, numero fortunato in Cina, luogo in cui è iniziata l'emergenza. La disposizione a cerchio delle frasi vuole simboleggiare un abbraccio virtuale, lo stesso che al momento non ci possiamo scambiare. Un'iniziativa semplice, ma altamente meritoria, sembra funzionare, dato che Zorzettig, partita con un quantitativo di 720 bottiglie, ne sta preparando un altro lotto. Intanto alcune indicazioni sul Myò 2015. Etichetta ben bilanciata, propone al naso mora, lampone e amarena, alternate a cenni di sottobosco e pepe. In bocca, il vino è succoso, sapido, vivace e fragrante.



## BREZZA

Doc Nebbiolo D'Alba Vigna Santa Rosalia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.400

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Az. Agricola Brezza Giacomo e Figli](#)

Proprietà: famiglia Brezza

Enologo: Enzo Brezza

Un nome alquanto strano per un vino delle Langhe, La menzione Santa Rosalia infatti richiama la patrona di Palermo. Perplesità che fuga Enzo Brezza che ci racconta come in passato non fossero poche le donne siciliane che lavoravano in vigna dalle sue parti e che quel nome deriva proprio da lì, da una devozione nei campi. Siamo a Barolo, davvero a due passi dal centro del paese. Enzo rappresenta la quarta generazione di questa azienda che possiede 22 ettari, di cui 16 coltivati a vigneto e che ha un albergo e un ristorante. Nasce nel 1885 e prende il nome da Giacomo Brezza che insieme al padre Antonio, inizia a imbottigliare il vino per la prima volta nel 1910. Barolo storici e tradizionali i loro, affiancati da vini come questo, più di pronta beva ma che nascono da uve altrettanto prestigiose. Il Santa Rosalia - Nebbiolo d'Alba spesso considerato il second vin del Barolo - è fresco e fruttato, sa di pesca e ciliegia, con leggeri sentori di legno. Infatti, prima di fare un anno di botte, fermenta e macera sei/otto giorni a temperatura costante. Infine un anno di bottiglia. Vuole essere fragrante, perché gioca sulla non eccessiva estrazione ed è molto duttile a tavola, grazie a una versatilità negli abbinamenti davvero spiccata. Colore scarico ma bocca molto presente e vivace. Tannino fitto ed elegante. Tappo a vetro per questo come per tutti i vini della gamma "più semplice".

(Francesca Ciancio)

## CARRANCO

Doc Etna Rosso Villa Dei Baroni

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Palmento Carranco](#)

Proprietà: Andrea Farinetti, famiglia

Borgogno, Francesco Tornatore

Enologo: Vincenzo Bambina

Che l'Etna sia diventato un po' l'ultima e più ambita meta dell'enologia italiana non è certo un mistero. Accanto, all'affluenza di praticamente tutti i più importanti produttori siciliani sta anche ingrossandosi il numero delle migliori firme provenienti dal continente. È successo appena un paio di anni fa che Andrea Farinetti (Borgogno) e Francesco Tornatore (già sul vulcano con l'azienda che porta il suo nome) abbiano incrociato le loro esperienze nei terreni lavici etnei. Carranco, questo il nome, del loro progetto enologico si trova a Verzella di Castiglione di Sicilia e conta su 8 ettari a vigneto con ceppi di 50-60 anni di età, posti a 500 metri di altitudine sul versante nord dell'Etna. Nel giro dei prossimi due anni arriverà la cantina e il progetto - che nel 2019 al suo primo anno di attività ha fatturato 120.000 euro - assumerà una fisionomia più definita, portando la produzione tra le 60.000 e le 80.000 bottiglie. Intanto lo stile aziendale è già chiaro e sembra aver imboccato la strada giusta. Cemento e legno grande garantiscono la piena espressività del Nerello e del Carricante, oltre a conservare l'originalità dei vini prodotti sul vulcano. L'Etna Rosso Villa dei Baroni 2017 al naso si esprime con belle note di mora, tocchi erbacei e cenni di pepe e liquirizia. Al palato, la progressione del vino è articolata e succosa, con ingresso rotondo e sviluppo tonico e incisivo.

## MASSERIA ALTEMURA

Spumante Brut Rosé Rosamaro

Vendemmia: -

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Masseria Altemura](#)

Proprietà: famiglia Zonin

Enologo: Antonio Cavallo

Nel cuore del Salento, sorge la Masseria Altemura, la dependance pugliese del Gruppo Zonin acquisita nel 2000, dominata dall'antica torre, Torre Santa Susanna, edificata durante la dominazione Aragonese e oggi restaurata a contraddistinguere l'area aziendale. La cantina si trova dunque nella penisola salentina, una scelta non casuale ma dettata dall'interesse verso un territorio di grandi prospettive vitivinicole e capace, specie nel recente passato, di offrire declinazioni enoiche per nulla banali, capaci di offrirsi in modo competitivo anche sui mercati internazionali. Un progetto che si fonda sulle solide basi di oltre 300 ettari complessivi della Tenuta, 150 dei quali dimorati a vigneto, per una produzione di 400.000 bottiglie all'anno. Le varietà scelte sono quelle della tradizione, base imprescindibile per la messa in bottiglia di vini dal carattere locale, sia bianche che rosse: dall'immancabile Primitivo al Negroamaro, dal Fiano alla Falanghina, un mix che comprende anche vitigni internazionali. Complice un sempre più crescente interesse per le bollicine da uve locali, ecco allora il Brut Rosé Rosamaro, che raccoglie anche l'esperienza spumantistica dalla casa madre, maturata in Veneto. Dal colore rosa salmone ha perlage di buona durata. Possiede profumi fruttati, freschi e intensi. In bocca, attacca morbido per poi svilupparsi snello e beverino, con sorso fluido e appagante.

## JOSEF

Alto Mincio Igt Rosso Senza Titolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Negrara Trentina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Josef Azienda Agricola](#)

Proprietà: Luca Francesconi

Enologo: Luca Francesconi

C'è chi ha un soprannome, chi un secondo nome, chi un amico immaginario...e c'è chi ha un Santo. In questo caso San Giuseppe (in arte Josef) che dà il nome ad un progetto vitivinicolo, nato dalla testa e dalle mani di Luca Francesconi: formazione artistica bolognese, ma da sempre un piede nel mondo del vino, finalmente nel 2014 riesce ad affittare dei terreni con viti anche molto vecchie. Oggi governa circa 5,5 ettari di vigna, divisi in 12 parcelle (tutte nella Doc Garda Colli Mantovani, fra Cavriana, Mozambano e Ponte sul Mincio: territorio viticolo bistrattato, a un passo dal confine veneto), portando avanti un'idea precisa di viticoltura - selezione massale, ripristino di vecchie viti autoctone, arricchimento del patrimonio genetico in vigna - e di cantina - macerazioni (semi-) carboniche, uvaggi. Pare il Grignolino fosse la prima uva piantata in zona, ma studi approfonditi con la FEM hanno scoperto che in realtà si trattava di Slarina; Luca ne possiede una vigna del 1922 e si confronta coi colleghi piemontesi per interpretarla sempre meglio. Di vitigni, anche internazionali, ce ne sono molti altri, fra cui la Negrara Trentina e la Rondinella con cui produce il Senza Titolo, manifesto della sua idea di vin de soif: potature lunghissime, nessuna gestione della chioma e 100% macerazione carbonica. Ne risulta un vino che è uno spasso: intensamente floreale e saporito, ha un sorso vivissimo. 9,5 gradi alcol, da glacette.



## GAJA

Docg Barbaresco Sorì Tildin

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.800

Prezzo allo scaffale: € 520,00

Azienda: [Gaja](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: Alessandro Albarello

## EMIDIO PEPE

Doc Trebbiano d'Abruzzo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Emidio Pepe](#)

Proprietà: Emidio Pepe

Enologo: Stefano Mancinelli

## ALLEGRI

Rosso Veronese Igt La Grola

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina Veronese, Oseleta

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Allegrini](#)

Proprietà: famiglia Allegrini

Enologo: Franco Allegrini

## QUINTO PASSO

Spumante Pas Dosé

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Lambrusco di

Sorbara

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Quinto Passo](#)

Proprietà: famiglia Chiarli

Enologo: Michele Faccin

Angelo Gaja arriva in azienda quando il padre Giovanni già aveva tratteggiato lo stile "Gaja". Prima di tutto in fatto di prezzi: agli inizi degli anni '60, infatti, il Barbaresco già costava più del Barolo. Angelo Gaja, compiendo scelte che continuano ancora a far discutere, per primo "osò" innovare l'enologia piemontese: dall'abbattimento delle rese per ettaro, al controllo della temperatura di fermentazione, all'uso di tappi sovradimensionati, all'affinamento in barrique, solo per fare alcuni esempi, praticamente ridisegnando il modo di concepire il vino con l'adozione di pratiche, oggi scontate, ma agli inizi degli anni '60 letteralmente dirompenti. Attualmente, l'azienda piemontese conta su 92 ettari di vigneto, per una produzione che sta sulle 350.000, e, nel frattempo, in azienda sono arrivati i suoi figli Gaia, Rossana e Giovanni. E poi ci sono le aziende fuori dal Piemonte: Bolgheri (Ca' Marcanda, dal 1996), Montalcino (Pieve di Santa Restituta, dal 1994), nonché la recente (2017) "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci. Il Barbaresco Sorì Tildin 2016 è un vino che mette tutti d'accordo grazie all'ammaliante corredo speziato, agli austeri profumi di fiori secchi, al frutto e alle fresche note balsamiche, che progressivamente emergono dal bicchiere. La bocca è nervosa e rotonda al tempo stesso, definita da una imponente trama tanica di grana fine, ad allungarsi sul finale.

Un uomo fantastico, Emidio Pepe. Passarci mezza giornata insieme equivale a vivere un'esperienza totalizzante, foriera di un arricchimento sulla viticoltura con pochi eguali, oltre che sul vino in senso lato. Ultraottantenne ma ancora in gambissima, e non soltanto nello spirito - "manteniamoci giovani" è sempre stato il suo motto - fa il vino allo stesso modo da quasi sessant'anni: pigliando ancora l'uva con i piedi, solo per dirne una. Certamente, è innegabile che gli ultimi anni lo abbiano visto sempre più protagonista anche grazie alla maggiore attenzione del mondo enoico verso pratiche culturali cosiddette "naturali", comunque minimamente invasive sia in vigna sia in cantina: in ogni caso, la coerenza è stata sempre uno dei suoi marchi di fabbrica, anche oggi che in azienda lo aiutano le figlie Sofia e Daniela, insieme alla nipote Chiara. Il modus operandi e la filosofia di vita di Emidio sono sempre stati improntati a quello spirito attualmente apprezzato da molti appassionati e addetti ai lavori, quindi per lui e per i suoi collaboratori non è di certo cambiato granché, rispetto ai tempi pionieristici in cui doveva faticare per farsi conoscere da enotecari e ristoratori. Vini d'Abruzzo sinceri, longevi e tipici, di forte personalità come il suo Trebbiano: sapido, agrumato, denso, complesso, marcato da toni di mela, pesca gialla e macchia mediterranea. Riconosibilissimo.

(Fabio Turchetti)

L'azienda Allegrini, alla sua sesta generazione, dispone di 150 ettari a vigneto, per una produzione media di 1.000.000 di bottiglie, ed è una delle realtà più importanti della Valpolicella. Nell'espansione della viticoltura italiana, avvenuta a cavallo tra gli anni '50 e '60 del Secolo scorso, Giovanni Allegrini divenne da subito un protagonista della storia enologica della sua terra. Walter, il suo primogenito, prematuramente scomparso, grazie agli insegnamenti del padre valorizzò il patrimonio viticolo del veronese in modo innovativo. Oggi, gli altri due figli, Franco e Marilisa Allegrini, hanno consolidato l'azienda ai massimi vertici, espandendosi anche in Toscana, a Bolgheri (Poggio al Tesoro) e a Montalcino (San Polo). La Grola, da cui prende il nome il vino oggetto del nostro assaggio è una collina posta nel comune di Sant'Ambrogio nel pieno della Valpolicella Classica a delimitare il confine tra la Valpolicella e la Valdadige. I suoi vigneti sono stati impiantati nel 1979 e nel 1998, ed è anche il luogo di provenienza delle uve destinate a La Poja. La Grola 2016, che potremmo quindi definire l'"alter ego" de La Poja, è un incontro di vitigni locali - Corvina Veronese e Oseleta - che matura per 16 mesi in barrique. I suoi profumi sono ampi e avvolgenti con note di frutti di bosco, ginepro, tabacco e caffè; in bocca, è morbido, succoso, articolato e ben ritmato.

La Cleto Chiarli Tenute Agricole nasce nel 2001. È il coronamento di una storia d'imprenditoria vinicola iniziata nel 1860 quando Cleto Chiarli avvia per primo a Modena la produzione di Lambrusco segnando il fortunato inizio dell'attività di famiglia per il futuro a venire. Oggi l'azienda, oltre a rappresentare un importante polo produttivo, è un luogo di ricerca, valorizzazione e promozione della migliore cultura vinicola emiliana, con l'obiettivo di rappresentare con i suoi prodotti il giusto punto di equilibrio tra modernità e rispetto della tipicità che la viticoltura del territorio può esprimere. Quinto Passo vuole rappresentare tutto questo racchiuso nel numero 5: cinque come le generazioni che si sono fin qui avvicinate; cinque come le persone che hanno portato avanti il progetto; cinque, infine, come l'ultima tappa del percorso di qualità e di innovazione di Chiarli: la creazione della prima cantina dedicata alla produzione di vini con fermentazione naturale Metodo Ancestrale. Il Metodo Classico Pas Dosé nella versione 2015 possiede un bagaglio aromatico di bella freschezza, sfaccettato e non privo di complessità, che alterna note di frutti rossi, cenni di lievito e qualche ricordo di fiori. In bocca, il vino è vivace e interessante. Buonissima la freschezza acida, leggere le bollicine, per un sorso scorrevole e saporito che forse perde in complessità ma guadagna in piacevolezza e bevibilità.



## CUSUMANO

Doc Sicilia Grillo Shamaris Tenuta Monte Pietroso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cusumano](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Stile moderno e market-oriented, capace però di non dimenticare le sue radici, contraddistinto da etichette eterogenee, ma fortemente in grado di evocare la mediterraneità enoica: questa in sintesi la ricetta di Cusumano. Realtà che è riuscita, nel breve spazio di venti anni, ad affermarsi come una delle più importanti cantine della Sicilia. Oggi sono 520 gli ettari vitati, distribuiti in areali differenti, da Ficuzza nel palermitano fino a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monte Pietroso ad Alta Mora lungo le pendici dell'Etna, da Monreale a Pachino, con quest'ultima zona ad ospitare il fulcro produttivo aziendale. Dal 2000, anno di fondazione della cantina fino ad oggi, con una produzione che si attesta su una media di 2.500.000 di bottiglie annue, quella dei fratelli Diego e Alberto Cusumano è probabilmente una delle imprese viticole, almeno nel meridione nazionale, che è andata incontro ad una così rapida crescita qualitativa e quantitativa. Il Grillo Shamaris nasce sulle colline di Monreale, nelle contrade di Monte Pietroso e Marchesa, e resta in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini. La versione 2018 ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso propone un bel incrocio tra frutti bianchi e frutti tropicali, con una leggera speziatura a contrasto. In bocca, il sorso è scorrevole e ben ritmato, risultando di bevibilità fluida ed immediatamente piacevole.



## BANFI

Docg Brunello di Montalcino Castello Banfi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 580.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: Gabriele Pazzaglia

La storia di quella che può essere considerata come una delle cantine più famose del Bel Paese ha inizio nel 1978, quando la famiglia italo-americana Mariani dette vita a Montalcino ad un progetto su larga scala, seguito tecnicamente da Ezio Rivella. Un approccio innovativo per quei tempi, che non solo realizzò in Italia una delle aziende viticole più moderne, ma contribuì in modo non secondario al successo del Brunello. Castello Banfi è stato infatti un modello unico, capace di raccontare sia negli Stati Uniti che al mondo intero i vini di Montalcino nella loro accezione più moderna. Oggi la tenuta si estende per ben 2.830 ettari complessivi, coltivati per circa un terzo a vigneto e per il resto occupati da oliveti e altre coltivazioni, per esempio la prugna e i cereali, che ne fanno un'impresa agricola a tutto tondo. Dalla cantina di Sant'Angelo Scalo escono anche le etichette di altre denominazioni della Toscana (l'azienda possiede 40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti, nel Chianti Classico, 5 ettari a Bolgheri) e Banfi è anche distributore di etichette importanti oltre ad essere proprietaria, dal 1979, della casa vinicola piemontese Bruzzone. Il Brunello di Montalcino 2015 è da considerarsi un classico della produzione Banfi. Al naso si esprime con un fruttato scuro ben assecondato da tocchi di liquirizia e tabacco. In bocca, è caldo e intenso, dal sorso scorrevole e godibile.

## ZOOM



### NERO FERMENTO, AGLIO NERO DI VOGHIERA

VIA ROMEA NORD, 246 - RAVENNA

Tel: +39 0544 270001

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

Da bianco a nero, l'aglio si fa elegante per il nostro palato. Il processo fermentativo trasforma il comune aroma intenso e pungente in un sapore più morbido e delicato, rendendo la consistenza degli spicchi più tenera. Con queste peculiarità, l'aglio nero è sempre più protagonista sia nelle cucine gourmet sia nella dieta di tutti i giorni. Il Nero di Voghiera Dop, tutelato dal Consorzio Produttori Aglio di Voghiera, è sinonimo di qualità ma anche di eccezionale dolcezza. Grazie alla lunga fermentazione interamente naturale, in ambiente a temperatura e umidità controllate per almeno 60 giorni, i bulbi imbruniscono abbandonando il candore e facendosi più delicato. Sapido e saporito, le sue note umami, balsamiche, acide e zuccherine, gli donano una profondità inaspettata anche nei piatti più semplici. L'offerta di NeroFermento spazia dal celebre Nero Di Voghiera fino ad un'ampia gamma di prodotti pensati per soddisfare le esigenze più disparate, dai foodies fino ai medi e grandi retail.

## RISTORANTE



### BENITO AL BOSCO

VIA MORICE, 96 - VELLETRI (RM)

Tel: +39 06 9641414

Sito Web: [www.benitoalbosco.com](http://www.benitoalbosco.com)

Partendo da materie prime di primissima qualità, Benito Morelli interpreta una cucina sia di terra sia di mare. Il pesce arriva da Anzio, mentre le carni provengono dall'azienda di famiglia o da produttori selezionati del posto. La cantina conta circa tremila referenze e l'ambiente è completamente immerso nel verde, in un bosco, appunto. Una cucina ormai storica, con la sala dedicata a Ugo Tognazzi che qui ha trascorso tante sere in compagnia degli amici. Alla fedeltà ai canoni della cucina laziale è dovuto il successo costante di questo locale, che riesce a riportare nel loro giusto quadro la cucina popolare e la cucina familiare. I primi piatti sono collaudati: spaghetti con vongole e orata; riso con fiori di zucca, zucchini e gamberi; paccheri con melanzane, mozzarella e funghi; riso con due diversi tipi di zucca e provola; le mezze maniche con cernia e bottarga. Anche nei secondi piatti niente "effetti speciali", solo abbinamenti sempre rispettosi dei sapori primari: orata in crosta di zucchine; il dentice al sale; la tagliata con il balsamico e i funghi porcini.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM\*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO.  
Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente  
in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto,  
il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

**IM\*MEDIA**

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Carranco

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*