

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 95 - Dal 29 Marzo al 4 Aprile 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 29 MARZO AL 4 APRILE 2020

Lungarotti

Carpineto

Masi

San Leonardo

Novaripa

Sella & Mosca

Maso Martis

Argentiera

Farina

Cinzia Bergaglio

Umani Ronchi

Val delle Rose

Donnafugata

Carpenè Malvolti

Zoom: Sabatini, Gin - Cortona (AR)

Ristorante: La Scottiglia - Seggiano (GR)





LUNGAROTTI

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe,

Christophe Ollivier

La storia della vitivinicoltura umbra non può essere ben delineata senza soffermarsi sull'esperienza Lungarotti. Agli inizi degli anni '70, la visione pionieristica di Giorgio Lungarotti innescò un vero e proprio circuito virtuoso che ha disegnato l'Umbria del vino, creando un distretto come Torgiano, con il suo albergo, il ristorante, i musei del vino e dell'olio, l'agriturismo. Oggi produce 2.500.000 bottiglie, grazie a 250 ettari di vigneto, ma non è calata l'intenzione di emergere nell'affollato panorama enico del Bel Paese. Parte di questa intenzione è rappresentata anche dalla cantina aziendale che si trova nella denominazione del Montefalco Sagrantino. Lungarotti ci arriva nel 2000 e vi impianta 20 ettari a vigneto, condotti oggi completamente a biologico. Un passo importante a sottolineare, da un lato, il legame profondo che unisce la famiglia Lungarotti con la sua Regione e, d'altro, l'obiettivo di completare il proprio portafoglio prodotti con la denominazione umbra che, nel recente passato ha saputo meglio incarnare la vocazione enoica di queste terre. Il Montefalco Sagrantino 2015, maturato per 12 mesi in barrique, possiede colore rosso quasi violaceo. I profumi sono ampi e intensi, con note fruttate predominanti a fare da base a cenni di cacao e spezie. In bocca, il vino poggia su una struttura serrata ben domata da un attacco dolce e da uno sviluppo non privo di energia acida.

CARPINETO

Toscana Igt Cabernet Sauvignon La Fornace

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Gabriele Ianett, Caterina Sacchet

Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto (azienda ormai "sulla breccia" da oltre cinquanta anni), vanta oggi diverse proprietà in alcuni dei territori toscani più significativi, per un totale di 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano, forse il fulcro produttivo più significativo del gruppo anche per i riconoscimenti ottenuti, passando per Montalcino (Il Forteto del Drago), che rappresenta l'ultima acquisizione in ordine di tempo. Un percorso chiaro e ben articolato che ha costruito in Toscana il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo "impero" enico che spazia tra le più importanti denominazioni regionali. Nel ricco portafoglio etichette dell'azienda non poteva però mancare lo spazio anche per i cosiddetti "Supertuscan". Ecco allora il Cabernet Sauvignon in purezza La Fornace 2009, che affina in legno piccolo americano per 12 mesi e le cui uve provengono da uno specifico vigneto posto a Chianciano. Dal colore intensissimo di forte concentrazione antocianica. I profumi si articolano tra sentori di ribes, pepe e sfumature di vaniglia e liquirizia. Si confermano in bocca le sensazioni aromatiche, amplificate da tutta la sua forza e consistenza.

MASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Mazzano

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 14.900

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

Siamo al vertice qualitativo di Masi Agricola, quello della Cantina Privata Boscaini che trasmette attraverso il vino il susseguirsi di 7 generazioni nella gestione di Masi. Una Cantina Privata "che ha come ingredienti - racconta Raffaele Boscaini - terreni, vigneti di varietà autoctone e poi la tradizione, avviata da nonno Paolo negli anni 50, di selezionare cru, come Mazzano, Campolongo e Mezzanella, e di collezionare circa il 10% della produzione di Amarone per metterle in commercio molti anni dopo". L'Amarone Mazzano proviene da uve prodotte nel vigneto omonimo, distante solo 500 metri da quello dove si produce il Campolongo, ma diverso per terreno - qui argilloso e con un discreto scheletro - e per esposizione (verso la Valle di Marano) e quindi per il microclima che conferisce al Mazzano la sua peculiare austerità. Sulle uve messe a riposo nella casetta-fruttaio in mezzo al vigneto spira costantemente un vento da Nord che asciuga le uve contrastando lo sviluppo della muffa nobile. Ne risulta un Amarone dal "profilo maschile" in cui non si avverte la sensazione di dolcezza conferita dalla glicerina prodotta dalla muffa nobile, che nulla ha a che fare con gli zuccheri residui. Mazzano 2009 si conferma austero con una sfumatura "scura". Naso e sorso raccontano di frutti rossi maturi, spezie e liquirizia. Sensazioni sostenute in bocca da una trama tannica fitta e da lunga eleganza.

(Clementina Palese)

SAN LEONARDO

Vigneti delle Dolomiti Igt Vette di San Leonardo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 98.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Tenuta San Leonardo](#)

Proprietà: Carlo Guerrieri Gonzaga

Enologo: Carlo Ferrini

La trentina Tenuta San Leonardo, celebrata soprattutto per i suoi rossi sontuosi, specie grazie al suo vino "bandiera" San Leonardo, è una delle principali artefici del "rinascimento" enologico trentino e l'azienda, condotta da Carlo e Anselmo Guerrieri Gonzaga, ha saputo costruirsi una meritata fama anche fuori dai confini nazionali. Oggi, la cantina conta su 40 ettari a vigneto, coltivati a biologico per una produzione che si attesta sulle 270.000 bottiglie annue e continua a mantenere alta la propria sintonia con una storia enoica di rara profondità. I vini dell'azienda con sede ad Avio sono stati a lungo curati da Giacomo Tachis, il primo "importatore" in Italia della filosofia enologica francese ed oggi sono preparati da un altrettanto eccellente tecnico: Carlo Ferrini. La cifra delle etichette è a dir poco raffinata e, anche in periodi in cui le mode enologiche imponevano altre declinazioni, ha sempre mantenuto questa sua qualità, finendo per diventare, come accade in questi casi, un vero e proprio classico. Dicevamo della sua vocazione rosista, che, tuttavia, non è da meno anche quando abbiamo a che fare con i bianchi aziendali. Ecco allora il Vette 2018, affinato in acciaio sulle fecce nobili per 5 mesi, proporre buone sensazioni aromatiche, con profumi di menta, erbe di montagna e susina. In bocca, domina la freschezza acida e ritorni agrumati continui e accentuati.



NOVARIPA

Terre di Chieti Igp Pecorino Agronika

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 4,00

Azienda: **Novaripa**

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Walter Quaglia, Pasquale Caldora

SELLA & MOSCA

Doc Alghero Torbato Spumante Brut

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Torbato

Bottiglie prodotte: 530.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: **Sella & Mosca**

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Giovanni Pinna

MASO MARTIS

Doc Trento Dosaggio Zero Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: **Maso Martis Az. Agricola Biologica**

Proprietà: Antonio Stelzer e Roberta Giuriali, con le figlie Alessandra e Maddalena

Enologo: Matteo Ferrari

ARGENTIERA

Doc Bolgheri Superiore Giorgio Bartolomäus

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: **Tenuta Argentiera**

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Nicolò Carrara

La cantina sociale Novaripa nasce nel 1969 come cooperativa formata da 20 agricoltori con il nome di Cantina Ripa Teatina. Oggi i membri sono 400 e gli ettari vitati 700, compresi nelle zone di Ripa Teatina, Francavilla al Mare, Bucchianico e Chieti, per una produzione di 2.000.000 di bottiglie. I vini sono realizzati attingendo sia al bacino varietale che alle denominazioni tradizionali dell'Abruzzo, ma non mancano anche alcune incursioni tra le varietà internazionali, a cui la cooperativa riserva comunque un ruolo preminente. Nel 2018 è iniziato un processo di rinnovamento aziendale sia strutturale sia di immagine con un complessivo restyling dell'intera azienda. I nomi dei vini, per esempio, nascono tutti da elementi che raccontano il vino stesso: "Sagoma", rimanda alla silhouette dei vigneti, "Agronika" deriva da Agro, ossia terra, "Monatic" nasce dall'unione di Luna (Moon) e Lunatico a descrivere l'influenza del satellite sull'agricoltura. "Spyro" è legato alla storia di Ripa Teatina, dove i primi 20 coltivatori avevano la loro terra. "Rocky Marciano" è la linea che rende omaggio al celebre pugile campione, il cui padre era originario di Ripa Teatina. Il Pecorino Agronika 2018, affinato in acciaio, possiede profumi intensi ed immediatamente agrumati, che anticipano uno sviluppo gustativo fragrante e di buona sapidità, con finale dai ritorni fruttati che invita ad un altro sorso.

I meriti per la Sardegna enoica di Sella & Mosca sono ormai conclamati e, se possibile, ancora più consolidati dal lavoro dell'attuale proprietà, Gruppo Terra Moretti, che su questa realtà ha puntato non poco. Ma l'azienda con sede ad Alghero ha anche quello di aver sempre creduto nelle potenzialità di un vitigno isolano a bacca bianca: il Torbato. Coltivato esclusivamente in Sardegna, nella zona di Alghero, ha storia antica e sicuramente di origine spagnola (noto come Vitis iberica o Trubal Iberica o come Uva Catalana o Turbat). Attualmente, è presente solo in Portogallo e nella regione francese della Côtes du Roussillon, dove viene chiamato Malvoisie de Roussillon. Ad eccezione di queste poche enclaves, non esistono nel mondo altre zone in cui il Torbato dia risultati significativi. In Sardegna il Torbato viene coltivato quasi totalmente da Sella & Mosca su una superficie di oltre 100 ettari che si trovano tutti nella Nurra, nella parte nord-occidentale dell'isola. Sella & Mosca è riuscita a garantire la sopravvivenza in Italia di questo vitigno e a declinarlo magistralmente in purezza, sia in versione ferma sia spumantizzata. La versione Brut 2017 trova nell'equilibrio tra l'indomita sapidità e la morbidezza i propri tratti gustativi fondamentali, che rendono il sorso agile e fragrante, concedendo anche profumi puliti e intensi con una presenza fruttata nitida e ben leggibile.

«È stata la "prova bikini" dell'azienda. Un dosaggio zero deve essere perfetto. Oggi, posso dire che l'abbiamo superata. Merito dell'addome a tartaruga di mio marito Antonio». Ci scherza su, Roberta, e ne abbiamo bisogno tutti di sorridere un poco. Il Maso Martis Trento doc Dosaggio Zero è un vino nato un po' per caso nel 2009 con una piccola partita di bottiglie. Tanto per sperimentare qualcosa di nuovo. «Intorno a Natale 2012, ci chiamano dalla Camera di commercio per sapere se abbiamo sulle pupitre del Dosaggio Zero da far assaggiare. Quella volta ottenemmo la valutazione migliore della degustazione». L'esordio al Vinitaly 2013. Una scommessa vinta dall'azienda di Martignano, 12 ettari di vigne a corpo unico coltivate a biologico, che respirano la brezza frizzante dei boschi del Monte Calisio sopra Trento, a 450 metri d'altezza. La vinificazione avviene separata: lo Chardonnay fermenta in barrique. La primavera successiva si decide quale sarà la cuvée. Nel 2020, per Maso Martis, saranno 30 vendemmie. L'azienda è nata nel 1990, dai terreni acquistati dalla famiglia Stelzer. Nel 1993, la prima bollicina, proprio nell'anno in cui nasceva la doc Trento. Nel 1994, entrò in azienda un giovanotto con i capelli lunghi a occuparsi della parte enologica: Matteo Ferrari. Oggi affiancano mamma e papà, Alessandra, 27 anni, che si occupa di comunicazione, e Maddalena, 24, che ha la passione delle vigne. Un destino segnato di rosa.

(Fiammetta Mussio)

Pochi dubbi che Argentiera sia una delle aziende più belle e importanti di Bolgheri. La cantina, che conta su una superficie vitata di 76 ettari, per 450.000 bottiglie di produzione complessiva, si trova al confine meridionale della denominazione, località Donatico, ed ha puntato decisamente alla valorizzazione di questo areale e alla ricerca di unicità e personalità nella propria produzione. Va decisamente in questa direzione il progetto dei tre cru monovarietali dell'azienda: i Bolgheri Superiore Giorgio Bartholomäus (Merlot), Ophelia Maria (Cabernet Sauvignon) e Lavinia Maria (Cabernet Franc). Una scelta atipica per una zona che, storicamente, ha sempre privilegiato i blend, ma per questo affascinante e capace di cogliere al meglio la personalità e il carattere del terroir di Bolgheri. I tre vini non vengono prodotti ogni anno, ma soltanto nei millesimi reputati più convincenti e prevedono tre anni di invecchiamento, due in legno e uno in bottiglia. Le uve provengono da un unico vigneto, il migliore e il più vocato per ciascuna varietà. Il Bolgheri Superiore Giorgio Bartholomäus 2012, Merlot in purezza le cui uve arrivano da un singolo vigneto dal terreno limo-sabbioso, al naso possiede sentori di frutta rossa matura, che si intrecciano a note di spezie dolci. Morbido e suadente, all'assaggio evidenzia trama tannica serrata per un sorso avvolgente e intenso. Finale profondo e balsamico.



FARINA

Treventine Igt Rosso Nodo d'Amore

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Merlot, Teroldego

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)

Proprietà: Alessandro, Claudio ed Elena

Farina

Enologo: Luigi Andreoli, Andrea Zerman

I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto di proprietà, sparsi in varie zone della Valpolicella (di particolare rilievo i vigneti Montefante e Montecorna, quest'ultimo situato sul monte Masua) e dal contributo di altri 35 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici, ormai un tutt'uno con la cantina di Pedemonte, per una produzione media di 800.000 bottiglie all'anno. La cantina nasce nel 1973 ma è nel recente passato che si è imposta tra le realtà emergenti del veronese enoico. La guida aziendale resta squisitamente familiare e oggi sono Claudio, Elena e Alessandro a proseguire il lavoro iniziato oltre quarantacinque anni fa, appunto, in famiglia. I vini offrono un mix tra tradizione e modernità, nel solco di quel percorso che ha decretato il successo della Valpolicella, con etichette, in generale, di confortante solidità qualitativa. Non mancano nel portafoglio aziendale anche alcune digressioni che escono da vini ottenuti dal classico incrocio delle uve locali tradizionali, come il Nodo d'Amore, oggetto del nostro assaggio. Questo rosso fa incontrare, infatti, Merlot e Teroldego, leggermente appassite, e la Corvina fresca. La versione 2017 propone un fruttato rigoglioso in confettura, cenni di rosa appassita e toni di cannella, pepe, chiodi di garofano e resina di pino. Al palato il sorso è avvolgente, morbido e continuo, con finale intenso e persistente.

CINZIA BERGAGLIO

Docg Gavi del Comune di Gavi Grifone delle Roveri

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Cinzia Bergaglio Vini](#)

Proprietà: Cinzia Bergaglio

Enologo: Andrea Buzio

Sono quasi vent'anni che Cinzia Bergaglio ha iniziato ad imbottigliare il proprio vino, precedentemente conferito ad altre aziende limitrofe. Un'attività a gestione familiare - in piena unità d'intenti, infatti, insieme alla titolare vi operano sia il marito sia i due figli - che pur senza certificazioni ufficiali vive di una viticoltura a basso impatto ambientale e di un utilizzo decisamente parco di solfiti aggiunti. Circa nove gli ettari vitati, prevalentemente ad uva cortese, ripartiti fra i comuni di Gavi e di Tassarolo: più o meno dislocati a trecento metri d'altitudine, muovono dai terreni argillosi e ferrosi della Fornace - cosiddetta, perché un tempo legata alla fabbrica locale da cui si ricavano coppi e mattoni - fino ai sottosuoli calcarei che caratterizzano la produzione del Grifone delle Roveri. Meritano attenzione anche le etichette delle bottiglie, curate dall'artista Tamara Repetto, amica di Cinzia: emblematiche di un'attenzione alla qualità aziendale ricercata dall'inizio alla fine in ognuna delle fasi produttive. Pochi anni fa si diceva del Grifone delle Roveri, bell'esempio di vino poliedricamente sfaccettato: fresco e suadente ma parallelamente profondo e articolato, agile ma allo stesso tempo complesso e strutturato, serbevole e insieme sapido e persistente, si porrà come un campione acclarato nell'ambito della sua vantaggiosissima fascia di prezzo.

(Fabio Turchetti)

UMANI RONCHI

Marche Igt Bianco Maximo Botrytis Cinerea

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli

Umani Ronchi, 240 ettari vitati per una produzione complessiva di 2.900.000 di bottiglie all'anno, trova la sua connotazione principale nella produzione "bianchista", data dalla tradizionale impronta viticola marchigiana, senza "scordarsi" però di portare i rossi della zona ad un livello qualitativo mai prima realizzato. Una realtà produttiva decisamente solida e convincente, come poche altre, dunque. Ma l'azienda con sede a Osimo ha saputo soprattutto cogliere un obiettivo non banale: rispondere affermativamente alla domanda: "può un'azienda dai numeri non confidenziali, regalare sincere espressioni territoriali, oltre che un livello qualitativo di grande rilevanza?" Un obiettivo che sta tutto dentro al lavoro di una famiglia non comune quella dei Bernetti. Insomma, Umani Ronchi, senza inutili giri di parole, è una cantina modello, perché di grandi dimensioni (almeno considerando la media italiana), ma di altissime prestazioni. Ottenuto da Sauvignon in purezza, il Maximo 2016 affina per un anno in acciaio, ed è un muffato capace di restituire tutte le suggestioni di questa particolare tipologia. Il naso è davvero stratificato e mette in fila profumi di uva passa albicocca, buccia d'arancia candita, zenzero, cenni di miele e ricordi di pietra focaia. In bocca, è dolce ma mai stucchevole, morbido e dotato di bella spinta sapida che ne amplifica la grandola dei ritorni di spezie e canditi.

VAL DELLE ROSE

Doc Maremma Toscana Vermentino Cobalto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cecchi](#)

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miria Bracali

Il marchio Cecchi rappresenta una delle realtà più importanti nella denominazione del Chianti Classico (con Villa Cerna e con la più recente acquisizione di Villa Rosa) e non solo. Possiede cantine anche a San Gimignano (Castello Montauto), nonché nel territorio del Montefalco Sagrantino (Tenuta Alzatura) e in Maremma con Val delle Rose. Con l'accelerazione qualitativa impressa alle sue etichette, specie nei vini apicali del suo portafoglio prodotti, l'azienda con sede a Castellina in Chianti ha ormai compiuto un salto di qualità irreversibile. Nel 1996 Cecchi acquista l'azienda Val delle Rose in località Poggio la Mozza nel cuore del Morellino di Scansano. L'azienda fu sottoposta ad interventi profondi, che oggi consegnano un bagaglio vitato di 100 ettari, una moderna cantina e un resort. Ma al di là dello sviluppo della Tenuta va considerato anche un lavoro significativo sul territorio che ha visto privilegiare il Sangiovese e il Ciliegio, sul fronte rossista, e, su quello bianchista, il Vermentino. Il Vermentino Cobalto 2017, rappresenta un po' la punta di diamante della produzione a bacca bianca di Val delle Rose. Fermentato in legno, acciaio e anfora, e affinato per 10 mesi sulle fecce nei diversi contenitori dove è stato fermentato, profuma di erbe aromatiche e di macchia mediterranea. In bocca, alterna morbidezza e sapidità, con il finale che ripropone cenni affumicati e fruttati.



DONNAFUGATA

Terre Siciliane Igt Tancredi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nero D'Avola, Cabernet

Sauvignon, Tannat

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro

Dall'annata 2015 la già onirica etichetta del Tancredi ha un significato in più: è dedicata infatti al compianto Giacomo Rallo, fondatore del marchio siciliano Donnafugata insieme alla moglie Gabriella nel 1983, un uomo all'antica ma con una visione contemporanea come pochi. Così gli edifici di Contessa Entellina, quartier generale dell'azienda dove si coltivano diciassette varietà di uva, sono sospesi sulle nuvole, proprio a voler sottolineare l'idea della terra e della creatività. Un'etichetta storica, uscita per la prima volta nel 1990, fatta con Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon e Tannat e pensata per invecchiare a lungo. Un rosso dunque importante che punta sulla struttura e sull'eleganza, sul frutto netto di prugna e mora, su sentori di tabacco e cioccolato, su una trama tannica decisa e piccante - e qui il Tannat fa la sua parte - e su un corpo pieno e morbido, grazie anche alla maturazione in barrique di secondo e terzo passaggio e a una lunga sosta in bottiglia. C'è poi il vegetale del Cabernet Sauvignon che dona una bella ventata di freschezza. Qui è complice anche un'annata non calda come la 2016 che ha regalato all'etichetta un sorso meno caldo e più sottile con un Nero D'Avola più profumato che mai. Rimane un vino da tavola, nel senso che va accompagnato a piatti importanti di carne bovina e suina preparati con cotture lente.

(Francesca Ciancio)



CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 1868

Vendemmia: -

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 16.200

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

Era il 15 giugno 1868 quando il pioniere della spumantizzazione all'italiana Antonio Carpenè, inconsapevolmente, dette il "La" alla valorizzazione di un vitigno veneto, il primo passo di quello che oggi è il fenomeno Prosecco. Antonio Carpenè fondò anche una cantina, oltre a consolidare un intero territorio e il relativo vitigno a bacca bianca, il Prosecco, oggi Glera. Ma ciò che ha reso la sua azienda famosa in tutto il mondo è stata l'idea di spumantizzare il vino bianco delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, ed è così che, nel 1924, inventò il vino veneto oggi così famoso. Attualmente la cantina può contare su 26 ettari di vigneto e una folta schiera di conferitori di provata qualità per una produzione complessiva che tocca 5.300.000 bottiglie. Il portafoglio etichette è molto variegato e qualitativamente affidabile e comprende varie declinazioni dai Metodo Classico agli Charmat, dai vini ad Igp a quelli a denominazione. Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze 1868 nasce nel comune di Valdobbiadene, in quella che forse è la "sottozona" più rinomata e dalle radici storiche più salde. Le sue uve sono vendemmiate in ritardo, per permettere una concentrazione più accentuata. Dal colore giallo paglierino leggermente carico, ha profumi di acacia e rosa ad incrociare note di mela e pompelmo. In bocca, il vino è rotondo, cremoso e sapido. Sul finale tornano note fruttate e floreali.

ZOOM



SABATINI, LONDON DRY GIN

LOCALITÀ TECCOGNANO, C.S. 565 - CORTONA (AR)

Tel: +39 0575 1694677

Sito Web: www.sabatinigin.com

Nel sempre più ricco panorama dei gin ottenuti con botaniche di territorio, che, specie in Toscana pare abbia preso le sembianze di un vero e proprio fenomeno, è il turno della provincia di Arezzo e precisamente del territorio di Cortona. Sabatini Gin è il frutto di un'unione perfetta di sapori, aromi e suggestioni, realizzato dalla famiglia Sabatini che lo ha concepito con passione e professionalità. Gustare questo London dry dallo spirito toscano significa farsi trasportare nel cuore della sua zona d'origine, Teccognano, piccolo borgo vicino a Cortona, appunto. È un gin di produzione artigianale nel processo di distillazione, dal gusto pulito e dal lungo finale, aromatizzato con 9 botaniche del territorio, prevalentemente coltivate nei giardini della Villa Sabatini: ginepro, coriandolo, iris fiorentino, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, verberna e salvia. Una ulteriore declinazione che va ad arricchire un panorama in crescita, capace di accontentare davvero le richieste più svariate.

RISTORANTE



LA SCOTTIGLIA

LOCALITÀ PEScina, 29 - SEGGIANO (GR)

Tel: +39 0564 950993

Sito Web: www.lascottiglia.it

Ristorante dalla solida cucina tradizionale, La Scottiglia, che prende il nome proprio da un piatto antico quanto tipico della zona, ribattezzato anche "cacciucco di terra" (zuppa di carne di maiale, manzo, tacchino e pollo, leggermente piccante, sopra un letto di fette di pane raffermo), dal 2000 è condotto dalla quinta generazione della famiglia Magini. La materia prima è reperita rigorosamente in zona tra la Maremma, il Monte Amiata e la Val d'Orcia e il menu propone pietanze che non lasciano alcuno spazio a mode passeggero o a sperimentalismi velleitari. Ecco allora, solo per fare alcuni esempi, la crema di zucca e patata con olio nuovo, i ravioli ricotta e spinaci con il ragù, la trippa rossa o quella con zafferano, la fonduta di pecorino con pera e lo sformato di patate con crema di pecorino. Carta dei vini interessante e articolata, ben assecondata da una carta degli olii e una delle birre artigianali della zona, che, specie nel recente passato, hanno avuto uno sviluppo decisamente importante.



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: © Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

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