

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 96 - Dal 5 al 11 Aprile 2020 - Tiratura: 28.800 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 5 AL 11 APRILE 2020

Monteverro

Lunae Bosoni

Tasca d'Almerita

Gianfranco Fino

Velenosi

Villa Saletta

Adami

Nino Negri

Paladin

Pio Cesare

Musella

Castello delle Sala

Vecchia Cantina

Argiolas

Zoom: Cremeria Capolinea, Colomba Artigianale - Reggio Emilia

Ristorante: Al Camin - Cortina d'Ampezzo (BL)



MONTEVERRO

Toscana Igt Chardonnay

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.460

Prezzo allo scaffale: € 79,00

Azienda: [Monteverro Società Agricola](#)

Proprietà: Georg Weber

Enologo: Matthieu Taunay, Michel Rolland

Monteverro, nata nel 2003, è una realtà viticola maremmana ambiziosa quanto senza compromessi, voluta da Georg Weber, tedesco di Monaco di Baviera e discendente di una importante famiglia che commercia in articoli da giardino. Il nome dell'azienda è preso da quello che in Maremma è tradizionalmente attribuito al re incontrastato degli animali di questo territorio: il cinghiale, "verro", ossia l'esemplare maschio. La Tenuta, situata tra Capalbio e il mare, si estende per 66 ettari, di cui 40 sono vitati a biologico, per una produzione che, attualmente, si attesta sulle 150.000 bottiglie annue. Si tratta di un progetto che non lascia nulla al caso a partire dai vigneti (settemila piante ad ettaro), coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Petit Verdot e una parte minoritaria a Sangiovese, mentre per i vitigni a bacca bianca troviamo Chardonnay e Vermentino. In cantina, si incrociano acciaio e barrique, per uno stile moderno, dove la ricerca della massima maturità del frutto è accompagnata da un uso generoso del rovere. Il risultato sono vini dal forte impatto sia aromatico che gustativo, come esemplifica lo Chardonnay 2015, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un bianco dai profumi burrosi e di frutta tropicale matura, vivacizzati da tocchi di erbe e macchia mediterranea. In bocca, il vino è solido e cremoso, con morbidezza e sapidità in buona alternanza.

LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Bianco Fior di Luna

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino, Albarola, Greco

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantine Lunae Bosoni](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

Storica azienda ligure, la Cantina Lunae si trova a Ortonovo in provincia di La Spezia, in un territorio, i Colli di Luni, tra Liguria e Toscana settentrionale. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare questa cantina, che oggi conta 80 ettari a vigneto per una produzione annua di 550.000 bottiglie. I vigneti si trovano in piccolissimi appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra, con composizione dei terreni variabile. Un'azienda di stampo squisitamente familiare, con l'obiettivo di valorizzare una zona che, benché la sua viticoltura abbia una storia lunga, solo nel recente passato ha dimostrato le sue potenzialità. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se, a ben guardare, in zona ci sono altri vitigni, sempre a bacca bianca, non privi di buona personalità. È il caso dell'assemblaggio a base di Vermentino, Albarola e Greco che va a formare il Fior di Luna. La versione 2017 è bianco fragrante e caratteriale, vinificata ed affinata per 4 mesi in acciaio. Un vino immediato di beva assai agile, perfetta introduzione al mondo di Lunae e delle sue etichette di Levante. Di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, possiede profumi fini e delicati, da cui emergono note agrumate e floreali, soprattutto di biancospino e sambuco. In bocca è fresco, sapido e dal finale che ritorna su toni fruttati.

TASCA D'ALMERITA - FONDAZIONE WHITAKER

Doc Sicilia Grillo Mozia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Conte Tasca d'Almerita S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Laura Orsi

Le uve arrivano sulla terra ferma, con le prime luci dell'alba, trasportate dai barconi a fondo piatto, tipici delle saline nella Riserva Naturale dello Stagnone di Marsala. Sono uve di Grillo, varietà che nasce dall'incrocio di Cataratto e Zibibbo, una sorta di simbolo della rinascita della viticoltura siciliana del dopo fillossera nei primi del '900. I profumi di zagara, di cedro e di foglia di limone, la freschezza e la sapidità che si ritrovano in questo bianco, finto semplice, sono sorprendenti quando si pensa che questo vino nasce in uno dei *terroir* più a sud dell'emisfero nord. Siamo sull'Isola di Mozia che sulle mappe emerge come un puntino di terra tra l'Africa e l'Italia. Un *micro-terroir* per la vite, già noto ai Fenici nel VIII sec. a.C. ed oggi abitato soltanto dai venti e dalla salsedine. Questa antica colonia fenicia riesce oggi a dar luce ad un piccolo capolavoro di enologia italiana grazie alle miracolose riserve di acqua sotterranea e ai sistemi di allevamento ad alberello con potatura alla marsalese che, intrecciando due lunghi tralci, forma una coppia archetti che proteggono l'uva dai venti marini e dal sole. Ma il motore propulsivo del progetto è, come sempre, qualcosa di più intangibile. È l'idea di tutelare il bellissimo ecosistema che nasce dall'incontro di due famiglie, quella dei Whitaker, custodi dell'isola dal 1940 e quella dei Tasca, viticoltori da otto generazioni.

(Filippo Bartolotta)

GIANFRANCO FINO

Doc Primitivo di Manduria Es Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Gianfranco Fino Viticoltore](#)

Proprietà: Gianfranco Fino

Enologo: Gianfranco Fino

Gianfranco Fino e sua moglie Simona nel 2004 hanno cominciato la loro avventura vitivinicola e, in uno spazio di tempo assai breve, sono diventati una delle coppie del mondo del vino italiano più note e apprezzate del panorama tricolore. Certo le scelte sono state radicali, come radicali sono le etichette aziendali, ma la scalata compiuta è comunque stupefacente e contraddistinta da una costanza qualitativa per certi aspetti inimmaginabile, almeno a queste latitudini. Oggi questa dinamica realtà enoica pugliese conta su 21 ettari di vigneto, in affitto e di proprietà (erano meno di uno all'inizio) per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie all'anno. Dalla cantina di Sava arrivano etichette decisamente dal minimo comune denominatore chiaro e senza "contaminazioni" (a parte una piccola produzione di Negroamaro): il Primitivo, declinato come spumante, come vino dolce e, evidentemente come grande rosso mediterraneo nella sua incarnazione che porta il nome di Es, senz'altro il prodotto di punta aziendale. C'è anche una versione Riserva, prodotto soltanto in annate particolari. La versione 2013 profuma di pepe e frutta rossa in confettura, a cui si aggiungono tocchi di tabacco, mirto, ginepro e vaniglia. In bocca, i tannini sono molto risolti, per un sorso morbido e ampio. Intenso e continuo, è decisamente il paradigma di come ci si aspetterebbe un vino pugliese, generoso e caldo.



VELENOSI

Spumante Brut Gran Cuvée Gold

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Velenosi](#)

Proprietà: Angela ed Ercole Velenosi,

Paolo Garbini

Enologo: Attiglio Pagli

Prodotto per la prima volta con la vendemmia 1991 il Gran Cuvée Gold è uno spumante Metodo Classico che affina 10 anni in bottiglia sui lieviti. Alla vista, la versione 2008 è di colore dorato brillante e luminoso, con perlage continuo. Al naso, il vino offre aromi di pasticceria, crosta di pane, frutta bianca e spezie. Il sorso è sapido, fragrante e articolato, con finale intenso dai ritorni fruttati. Nasce nel 1984 l'azienda marchigiana della famiglia Velenosi ed oggi conta su quasi 200 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie. Una bella storia enoica, che ha portato questa realtà ad occupare stabilmente il Gotha dell'oenologia picena e a piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo. Velenosi è infatti un brand ormai affermato con vini dallo stile definito e un approccio aziendale preciso, condito da tante scommesse vinte. Le etichette sono diverse e sono ottenute a partire dalle uve tipiche delle Marche, contribuendo alla loro valorizzazione e a quella dell'areale piceno in particolare, senza rinunciare agli esperimenti e all'utilizzo del contributo offerto dai vitigni internazionali. D'altra parte stiamo parlando di una classica azienda "market oriented", che ha saputo fungere da modello per il proprio territorio, costruendosi un percorso invidiabile e che non fa altro che confermare la vivacità del comparto enologico italiano.

VILLA SALETTA

Toscana Igt Saletta Giulia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet

Sauvignon

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Fattoria Villa Saletta S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Hands

Enologo: David Landini

Eccoci in un piccolo borgo medievale del comune di Palaia, nella provincia di Pisa. Villa Saletta ha origini antichissime, documentate dal 980 d.C.. La sua storia attraversa molti secoli, appartenendo a famiglie illustri: nel XVII secolo fu trasformata in un'azienda rurale. Era il più cospicuo comprensorio agricolo di tutta la Val d'Era, conosciuto per il possesso di rara bellezza e funzionalità. Quando la famiglia inglese Hands ne entrò in possesso più di 20 anni fa, la tenuta era quasi del tutto caduta in rovina. Arrivandoci, con gli occhi magati, siamo accolti da David Landini, direttore generale e capo enologo di Villa Saletta da 5 anni. Un luogo dal fascino unico, fuori dal tempo, dove si respira al ritmo della natura. 720 ettari, all'insegna della biodiversità, tra boschi, colture di orzo, avena, pioppicoltura, erbe aromatiche, parchi, olivi, tartufi e selvaggina (con caccia al fagiano, partecipata ai tempi dalla regina Vittoria), 23 casali, di cui 3 ristrutturati. Il complesso, vincolato dalla soprintendenza, nei prossimi anni avrà nuovi sviluppi: una cantina interrata, un resort di lusso con 2 ristoranti. I vigneti, 30 ettari di cui 15 in produzione, sono fra i 30 e i 300 metri, su marne, galestro, argilla, depositi marini. Il Saletta Giulia '15 sciorina profumi intensi e corali, dalla profondità che riverbera in bocca con un sorso pieno, equilibrato, cesellato in sapida eleganza.

(Alessandra Piubello)

ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Brut Bosco di Gica

Vendemmia: -

Uvaggio: Glera, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 260.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Adami Spumanti](#)

Proprietà: Armando e Franco Adami

Enologo: Franco Adami

Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele che decise di concentrarsi sulle vigne e la vinificazione. Il figlio Adriano continuò l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica. Nasce un moderno impianto di vinificazione e spumantizzazione, il brand conquista nuovi mercati ed oggi si posiziona tra i marchi più significativi dell'areale, soprattutto per coerenza e costanza qualitativa delle sue etichette. Adami produce 700.000 bottiglie con uve provenienti da 50 ettari di vigneto, 12 dei quali a conduzione diretta, gli altri allevati da viticoltori legati storicamente all'azienda. Il Bosco di Gica prende il nome dal luogo in cui nasce: una foresta a Colbertaldo di Vidor, accanto alla quale dimorano i vigneti che lo originano e che è anche il luogo dove sono stati impiantati i primi ceppi aziendali. Dall'intenso colore giallo paglierino possiede spuma fitta e cremosa. Al naso emergono note fruttate, in particolare mela e pesca, a cui fanno da rifinitura leggeri tocchi floreali di fiori d'acacia e di sambuco. In bocca, l'attacco è cremoso e dalla base aromatica fruttata. Deciso e fresco, il sorso è invitante ed immediatamente piacevole.

NINO NEGRI

Docg Valtellina Superiore Grumello
Sassorosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Nino Negri](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Danilo Drocco

Fondata da Nino Negri intorno alla fine dell'Ottocento è oggi di proprietà del Gruppo Italiano Vini, di cui, probabilmente, è la realtà produttiva più brillante. L'azienda con sede a Chiuro, in Provincia di Sondrio, ha contribuito non poco alla fama dei vini della Valtellina, prima in Italia e poi nel resto del mondo. Sono 160 gli ettari di proprietà, che si trovano in tutte le migliori sottozone di un territorio molto eterogeneo come quello valtellinese, e 750.000 le bottiglie prodotte, per una gamma di etichette piuttosto composta e articolata. La Valtellina è una gola profonda circondata da catene montuose. Sembra incredibile che proprio qui, con i terrazzamenti in perenne lotta per strappare terra coltivabile alla montagna, possa trovare casa uno dei vini rossi più interessanti e originali d'Italia. Merito della natura e dell'ingegno umano, capace di creare una viticoltura, cosiddetta eroica, in zone così complicate. Ma, lo sappiamo, molto spesso i vini più intriganti arrivano dai terroir più difficili. Il Grumello Sassorosso 2017 è affinato in barrique per 24 mesi. Al naso, mette in fila una sequenza aromatica molto suggestiva, passando dalle note di rosa a quelle speziate da quelle di chiodi di garofano e cannella a quelle di lampone. In bocca, la struttura è tendenzialmente esile e tonica, dalla progressione vivace e sapida, fino ad un finale netto sui ritorni fruttati e floreali.



PALADIN

Vino Bianco Pralis

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Paladin](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti

La famiglia Paladin è attiva sul territorio di confine fra le province di Venezia e Udine da oltre mezzo secolo, prima con Valentino, oggi con Carlo e Roberto, che conducono un'impresa vitivinicola ormai solidamente affermata, composta da 90 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 950.000 bottiglie. Con il tempo l'azienda ha intrapreso anche uno sviluppo fuori dai confini veneti, che l'ha portata nel Chianti Classico (Vescine) e in Franciacorta (Castello Bonomi). Il fulcro produttivo resta tuttavia sempre quello legato ai particolari terreni tipici della zona di Lison, costituiti dal "caranto", originale substrato argillo-limoso. Caratteristica non secondaria che confluisce nelle etichette della cantina con sede ad Annone Veneto, dalla costanza qualitativa rassicurante e di buona personalità, sempre più alla ricerca della finezza e senza invece rincorrere concentrazioni esasperate, per nulla in sintonia con questo territorio. I vini aziendali sono realizzati sia con uve locali che con vitigni internazionali, mantenendo ferma la propria cifra stilistica. Come ben esemplifica il Pralis 2018. Blend di Chardonnay e Sauvignon è un bianco con residuo zuccherino, affinato leggermente in acciaio. Si tratta quindi di un vino di immediata piacevolezza che esibisce profumi di pesca e timbri più floreali, ad anticipare un sorso avvolgente e contrastato, dalla lieve e continua dolcezza.

PIO CESARE

Doc Langhe Chardonnay Piodilei

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Casa Vinicola Pio Cesare](#)

Proprietà: Pio Boffa

Enologo: Pio Boffa, Paolo Fenocchio

Tutto cominciò da Pio Cesare, meglio sarebbe dire Cesare Pio, visto che questo era il vero nome e cognome di colui che dal 1881 firma le bottiglie di uno dei marchi più noti del Piemonte enoico. Venendo agli sviluppi aziendali più recenti, al timone di questa realtà, 70 ettari vitati per 400.000 bottiglie annue, ci sono Pio Boffa insieme al cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy. I vigneti sono distribuiti sia nella zona del Barolo (cascine Ornato, Colombaro, Gustava, Roncaglie, Ravera), sia in quella del Barbaresco (Bricco e Santo Stefano). Acquisti da conferitori consolidati, completano il fabbisogno di materia prima per la produzione di un portafoglio etichette ricco ed articolato. Pio Boffa ha portato un vento di novità nello stile dei vini, riuscendo a mantenere un forte contatto con la tradizione, intrecciando classico e moderno, senza mai scendere in una produzione slegata dal territorio. Il risultato è una gamma di vini declinati mai sopra alle righe. Ne fa parte anche il Langhe Chardonnay Piodilei. Le uve da cui è ottenuto provengono dai vigneti aziendali di Treiso e Serralunga, mentre l'affinamento sulle fecce nobili avviene in barrique per 8 mesi. La versione 2017 possiede aromi fruttati, che, pian piano, cedono il passo a note speziate. Al palato, il vino si caratterizza per morbidezza e avvolgenza, donando al sorso cremosità e sostanza.

MUSELLA

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Musella Winery & Country Relais](#)

Proprietà: famiglia Pasqua Di Bisceglie

Enologo: Maddalena Pasqua Di Bisceglie, Enrico Raber

Risulta decisamente impegnativo provare a raccontare in poche righe quel che passa nella testa, nelle mani e nel cuore di Maddalena Pasqua Di Bisceglie, titolare di Musella insieme al papà Emilio. Inoltre, non bastasse, andrebbe anche ricordato tutto ciò che ruota attorno alla loro azienda, a partire dai trascorsi storici fino al parco naturale e al relais collegati ad essa: collocati all'interno di quasi trecento ettari di bosco in cui operano attivamente i proprietari e i loro collaboratori, per un'ospitalità di livello intesa a tutto tondo. La cantina e la sede amministrativa fanno capo a quegli stessi storici spazi, ovviamente ristrutturati, che nel Cinquecento appartenevano alla nobile casata dei Muselli: cognome a cui i Pasqua Di Bisceglie si sarebbero poi riferiti per denominare tutta la loro complessa attività. Trentatré ettari di vigneto, certificati biologicamente dal 2002 e biodinamicamente dal 2007: precisazione significativa per rendere immediatamente l'idea di come si proceda da queste parti, aiutando l'uva a dare il meglio di sé senza forzature di sorta e procedendo anche in cantina con la massima attenzione e la più incondizionata della curiosità, lavorando fra legno e cemento ma continuando a sperimentare. L'Amarone è un loro classico: morbido ed elegante, caldo e balsamico allo stesso tempo, muove al palato potente ma vellutato, chiudendo avvolgente e speziato.

(Fabio Turchetti)

CASTELLO DELLE SALA

Umbria Igt Bianco Cervaro della Sala

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Grechetto

Bottiglie prodotte: 165.000

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Castello della Sala](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Massimiliano Pasquini

La Tenuta del Castello della Sala, acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori, si estende su una superficie totale di 500 ettari, di cui 160 a vigneto. Non è un mistero che per gli appassionati, questa azienda sia sinonimo di produzione bianchista e, soprattutto, sia la culla del Cervaro della Sala. Chardonnay con una piccola aggiunta di Grechetto, nacque nel 1985, giungendo sul mercato nel 1987, con l'intento di affiancare un bianco significativo ai grandi rossi toscani. Con il tempo la dependance umbra degli Antinori è arrivata a valorizzare la Doc Orvieto, decretando al tempo stesso una sensibilità anche verso i bianchi di territorio e sottolineando ancora una volta la vocazione bianchista dell'azienda. Il Cervaro della Sala resta comunque il vino bandiera di questa realtà anche per la sua particolare fattura che ha introdotto, tra i primi casi in Italia, una vinificazione in stile borgognone, attraverso l'utilizzo di tonneau sia per la vinificazione sia per la maturazione. L'annata 2017 alla vista si presenta di un luminoso colore giallo paglierino leggermente carico. Al naso, le note tostate introducono ad un bel incrocio tra agrumi e frutti esotici, con lievi sensazioni di burro a rifinitura. In bocca, il vino è sapido e morbido, dallo sviluppo continuo e succoso che si conclude in un finale intenso e invitante. Gradevole da subito, ha un ottimo potenziale evolutivo.



VECCHIA CANTINA

Doc Cortona Merlot

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Umberto Trombelli

La cantina sociale Vecchia Cantina di Montepulciano è una delle cooperative più antiche della Toscana enoica, essendo stata fondata nel 1937. Oggi, conta su 400 soci conferitori che lavorano quasi 1.000 ettari di vigneti. L'attuale presidente è Andrea Rossi, ex sindaco di Montepulciano e di recente nominato anche Presidente del Consorzio del Nobile. Il che la dice lunga sul peso di questa realtà produttiva. La composizione territoriale del bacino vigneti è assai composita, abbracciando due regioni e 3 province: Siena, Arezzo e Perugia. Le vigne dei soci sono collocate a Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita, Sinalunga, Foiano, Castiglion Fiorentino, Cortona, Chiusi, ma ci sono anche i vigneti umbri di Città della Pieve e Castiglion del Lago. Il vitigno principale è il Sangiovese, ma non mancano Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e, per i vini bianchi, Chardonnay, Grechetto, Trebbiano e Malvasia. Il risultato è quindi un portafoglio etichette molto vario, dove, tuttavia, spicca la produzione di Nobile di Montepulciano, del quale la Vecchia Cantina è azienda leader per quantità prodotta (1.200.000 bottiglie di media). Il Cortona Merlot Vecchia Cantina 2014, affinato in legno per 1 anno, profuma di frutta rossa, vaniglia e liquirizia, con qualche cenno erbaceo a rifinitura. In bocca, il vino è tendenzialmente morbido, dal sorso ampio e dal finale che torna sui frutti e la vaniglia.



ARGIOLAS

Doc Vermentino di Sardegna Cerdeña

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vermentino, Nasco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Argiolas](#)

Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Griffe di riferimento del vino sardo, capace di solcare i confini dell'isola per ritagliarsi un prestigio internazionale, Argiolas è tuttavia prima di tutto una grande famiglia. Oggi a guidare la cantina, la terza generazione, Valentina con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio. Quel che si dice un'azienda rigorosamente a gestione familiare, che ha fatto di questo elemento uno dei suoi punti di forza. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa identità, svolgere un ruolo fondamentale per la Sardegna enoica. Difficile, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere o non aver provato una bottiglia a firma Argiolas. La svolta commerciale arriva nel 1991, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata oltre ottanta anni fa. Oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media. Anche se storicamente la cantina di Sardiniana ha forse una predominanza rossista, non mancano certe ottime interpretazioni del Vermentino. Come il Cerdeña 2016, maturato per 8 mesi in barrique e top di gamma di questa tipologia. Giallo paglierino intenso con qualche riflesso dorato, al naso possiede note floreali di camomilla, cenni di frutta esotica, sottili sfumature di macchia mediterranea, di vaniglia e burro. In bocca, il vino si distende continuo e ben contrastato, con finale lungo dai ritorni fruttati.

ZOOM



CREMERIA CAPOLINEA, COLOMBA ARTIGIANALE

VIALE ETTORE SIMONAZZI, 14 - REGGIO EMILIA

Tel: +39 0522452722

Sito Web: cremeriacapolinea.com

Nonostante i tristi accadimenti attuali, per Pasqua proviamo a mantenere inalterato almeno qualcosa tra le buone tradizioni, soprattutto in fatto di tavola. Probabilmente è con questo spirito che, anche quest'anno, Simone De Feo, maestro gelatiere, si cimenta nei lieviti proposti alla Cremeria Capolinea di Reggio Emilia, proponendo la sua Colomba Pasquale. Prodotta nel segno dell'eccellenza, dopo una lievitazione lenta di almeno 24 ore, secondo le ricette della tradizione, e senza mai aggiungere conservanti o coloranti, sarà disponibile sullo shop on-line (<https://cremeriacapolinea.com/negozi/>). La colomba di Capolinea propone la classica farcitura dei canditi all'arancia e una croccante copertura di glassa alle nocciole. Ne deriva una colomba dall'impasto soffice e dal colore intenso che riassume tutti gli ingredienti fondamentali della produzione di Simone De Feo: ricerca e sperimentazione, una selezione di materie prime di qualità e una produzione secondo tecniche artigianali a filiera corta.

RISTORANTE



AL CAMIN

LOCALITÀ ALVERÀ, 99 - CORTINA D'AMPEZZO (BL)

Tel: +39 0436 862010

Sito Web: www.ristorantealcamin.it

Fabio Pompanin, insieme alla moglie Lorena, animano Al Camin dal 2006. Si tratta di un ristorante dal taglio internazionale, con qualche mirata digressione sulla cucina di territorio, che spazia dal mare alla terra, con scelta delle materie prime molto attenta, a comporre piatti ben centrati e, in generale, di ottima fattura. Senz'altro un luogo dove c'è sostanza più che apparenza, come dimostrano piatti quali il timballo di riso nero con gamberi e salsa al curry; pasta e ravioli fatti in casa; le zuppe di stagione; il baccalà; la cacciagione, ma anche delle pietanze diventate ormai piccoli classici del locale come gli gnocchetti di patate con pesto di rucola, gamberi e rana pescatrice; la crema di piselli con gnocchetti di rapa rossa e gambero al basilico; il rollè di pollo alle olive con carciofi spadellati; la tartare di daino, nocciole e porcini; o le casunzie, tortelli ampezzani ripieni di puzzone di Moena con speck croccante. Cantina di buon spessore, con una scelta decisamente ben pensata.



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