

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 95 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 APRILE 2020

Giudo

Thomas Niedermayr

DUBL

Damilano

Paternoster

Cecilia Beretta

Planeta

Giuseppe Cortese

Dei

Contadi Castaldi

Speri

Fantini

Grattamacco

Siddùra

Zoom: Peck, Uova di Pasqua - Milano

Ristorante: Osteria Perillà - Rocca d'Orcia (SI)





GIODO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Podere Giodo](#)

Proprietà: Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini

La storia di Giodo a Montalcino inizia nel 2002 quando Carlo Ferrini, enologo di chiara fama, acquista un primo ettaro tra Sant'Angelo in Colle e Sant'Antimo. Oggi l'azienda si estende su 6 ettari vitati per una produzione complessiva divisa tra 8.000 bottiglie di Brunello e altrettante di Igt Giodo Rosso (con una piccola, quanto significativa, "digressione" fuori dai confini toscani e precisamente sulle pendici dell'Etna, con il progetto Alberelli di Giodo, poco più di un ettaro coltivato a Nerello Mascalese, da cui si ricavano 7.000 bottiglie dell'etichetta omonima) e conta anche sul lavoro di Bianca, figlia dell'enologo fiorentino. Il nome dell'azienda è un omaggio di Ferrini ai propri genitori, Giovanna e Donatello, e propone una declinazione del Sangiovese dallo stile misuratamente moderno, intenso ma al tempo stesso rigoroso. Le vinificazioni alternano acciaio e cemento, mentre gli affinamenti sono in tonneau e barrique. Il risultato sono vini che lasciano da parte qualsiasi virtuosismo tecnico per lasciare in primo piano l'attenzione e la cura assoluta che sta alla base del progetto. Il Brunello 2015 propone un bagaglio olfattivo ricco che va da una base speziata ad un'intensa cornice fruttata che sa di ciliegia fresca, da tocchi di pietra focaia a leggere nuance balsamiche. In bocca, il vino è sostanzioso eppure agile, teso e articolato, di bella finezza e solida persistenza.

THOMAS NIEDERMAJR

Mitterberg Igt Bianco Sauvignier Gris

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sauvignier Gris

Bottiglie prodotte: 3.958

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Hof Gandberg](#)

Proprietà: Thomas Niedermayr

Enologo: Thomas Niedermayr

Siamo sul pendio che sovrasta San Michele ad Appiano. Creare un'agricoltura di alta qualità in armonia con la natura: questa la visione di Rudolf Niedermayr prima, e ora del figlio Thomas, che hanno dato forza a una viticoltura biologica in perfetta armonia con orticoltura, frutticoltura, allevamento, un circolo virtuoso chiuso raro a trovarsi. La gestione eco-sostenibile della tenuta Hof Gandberg riesce quindi a mantenere incontaminato l'intero processo di produzione, dalla vite alla bottiglia, dando vita a vini artigianali di qualità che nascono nei due ettari di vigneto da vitigni PIWI, incroci ottenuti naturalmente per trasportare la resistenza delle viti selvatiche nelle più deboli viti coltivate. Troviamo quindi i bianchi Solaris, Bronner, Sauvignier Gris e Muscaris, ma anche un classico Pinot bianco; mentre i protagonisti tra i rossi sono il Cabernet Cantor e il Cabernet Cortis. Il Sauvignier Gris 2017 è ottenuto tramite pressatura soffice delle uve e fermentazione in tonneau da 500 litri, che parte in maniera naturale, grazie ai lieviti presenti nel vigneto, e chiude con tre mesi in tini d'acciaio. Limpidezza cristallina alla vista, poi all'olfatto rivela profumi fini, che si alternano tra note minerali e floreali, come quelle del gelsomino e note di maggiorana. Al gusto piace per un nerbo acido deciso e pulito, armonico, teso senza eccedere, con un finale rilassato ed equilibrato.

(Leonardo Romanelli)

DUBL

Metodo Classico Brut Dubl+

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Feudi di San Gregorio](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: staff tecnico aziendale

Nata nel 1986, Feudi di San Gregorio si trova a Sorbo Serpico, in Campania ed ha intrapreso un'avventura enologica non solo capace di lanciare l'Irpinia enoica sulla ribalta nazionale ed internazionale, ma anche di costituirsi come una delle più belle realtà produttive tricolore. Oggi, con 250 ettari di vigneto condotti a biologico, un ricco portafoglio etichette e 3.500.000 di bottiglie prodotte all'anno, è condotta dal Presidente Antonio Capaldo e da Pierpaolo Sirch, un duo protagonista di scelte mirate e lungimiranti, anche a livello stilistico, con le etichette di Feudi a segnalarsi per personalità e carattere. Sul fronte della produzione spumantistica, brilla il progetto Dubl, nato nel 2004 intorno ai vitigni di antica coltivazione irpini (Aglanico, Greco e Falanghina) e al Metodo Classico o Champenoise. E proprio dalla Champagne è arrivato l'apporto di Anselme Selosse, piccolo ma significativo produttore di Avize, celebrato per i suoi vini e per il suo lavoro sul terroir. Un incontro che ha segnato l'inizio di un percorso, che oggi ha preso il proprio ritmo e la propria fisionomia. Il Dubl + 2016, da Greco in purezza, possiede perlage fine e continuo. Al naso, le note di pietra focaia e la fragranza dei lieviti sono protagoniste, ma non manca anche qualche cenno agrumato. Al palato il vino è verticale, quasi austero, di grande finezza e dalla freschezza acida continua e sferzante.

DAMILANO

Docg Moscato d'Asti

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Moscato

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

La famiglia Damilano è antica, così come il suo impegno nella produzione dei vini tipici di Langa. Oggi è la quarta generazione a condurre la cantina, rinnovando stile e immagine della casa e spostando in avanti l'asse della qualità, con un apporto di modernità rappresentato, soprattutto, dall'uso del legno piccolo ma non solo. L'azienda può contare su un patrimonio viticolo di 53 ettari a vigneti collocati in alcuni dei Cru più importanti dell'areale - Cannubi, Brunate, Cerequio e Liste - che si materializza in una produzione che raggiunge le 350.000 bottiglie annue. Se a guidare la gamma produttiva aziendale è dunque il Barolo, non mancano però anche altre tipologie provenienti dalla ricca proposta del Piemonte enoico ad arricchire un articolato portafoglio etichette. Tra queste anche il Moscato d'Asti, vino dolce di rara bevibilità e piacevolezza, che dovrebbe, ci pare, concludere qualunque cena o pranzo, accompagnando i dolci. La versione 2019 dell'azienda con sede a Barolo mantiene la classica continuità di sapori tra frutta e vino, tipica del Moscato, vitigno aromatico particolarmente riconoscibile ed immediatamente godibile. La sua spiccata aromaticità rimanda alla pesca e all'albicocca, con cenni di salvia, limone e miele a rifinitura. In bocca, il vino è gradevolmente dolce, ma mai stucchevole, dal sorso fragrante e continuo con sviluppo vivace e finale che ricorda l'uva appena spremuta.



PATERNOSTER

Doc Aglianico del Vulture Don Anselmo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Vinicola Paternoster](#)

Proprietà: Tommasi Family Estates

Enologo: Fabio Mecca, Giancarlo Tommasi

CECILIA BERETTA

Treventine Igt Rosé Freeda

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Sauvignon, Carménère

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Cecilia Beretta](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

PLANETA

Doc Sicilia Menfi Chardonnay

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

GIUSEPPE CORTESE

Docg Barbaresco Rabaja Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Giuseppe Cortese](#)

Proprietà: famiglia Cortese

Enologo: Pier Carlo Cortese

Fu Anselmo Paternoster che nel 1925 puntò sull'Aglianico del Vulture. Una scelta lungimirante che ha condotto questa realtà produttiva, dapprima provvedendo alla sola commercializzazione poi producendo direttamente i propri vini, a diventare la guida di quella che può essere considerata una vera e propria rinascita dell'areale del Vulture e dei suoi vini alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso. Recentemente acquisita da Tommasi Family Estate, la cantina di Barile della famiglia Paternoster, che continua a lavorare in azienda, è un brand fondamentale per il Vulture enoico. Gli ettari a vigneto sono 20 per una produzione annua complessiva di 150.000 bottiglie. La cifra stilistica delle etichette dell'azienda, che attinge le sue uve principalmente dalle "sottozone" di Barile e Macarico, è ormai consolidata e costituisce un modello e un punto di riferimento per tutto un territorio. Il Don Anselmo è il vino bandiera aziendale ed è dedicato al suo fondatore. Uscito per la prima volta nel 1985, matura in botte grande di rovere di Slavonia e in barrique per più di un anno e mezzo, per poi completare il suo affinamento in bottiglia dove sosta altri 12 mesi, prima della commercializzazione. La versione 2016 presenta profumi fruttati generosi rifiniti da cenni di tabacco, chinotto e radice, e, in bocca, possiede uno sviluppo solido e austero con tannini severi e finale di grande respiro.

La Tenuta Cecilia Beretta, 50 ettari coltivati a vigneto, è, probabilmente, una delle realtà più prestigiose che compongono il gigante enoico della famiglia Pasqua e punta alla riscoperta della personalità dei vini tradizionali della Valpolicella, frutto prezioso di una storia e di una cultura enologica secolare. Cecilia Beretta, influente nobildonna vissuta nel XVIII secolo era solita ricevere nel suo salotto ospiti da svariate parti d'Europa. Leggendo i suoi diari, si può comprendere che una delle persone che più ha influenzato la sua vita è stata una cugina che viveva nel Nord Europa, Freeda. È dedicato a questa figura il Rosé 2018 oggetto del nostro assaggio, che nasce dall'originale incontro tra tre varietà, Corvina, Sauvignon e Carménère, raccolte nella zona meridionale del Lago Di Garda. Il risultato è un vino immediatamente piacevole dai profumi vivaci e intensi che anticipano un sorso scorrevole e tonico, sempre invitante e fragrante. La cantina Cecilia Beretta esiste dal 1980, ed oggi è stata a Cecilia Pasqua, con la preziosa collaborazione di Graziana Grassini, una delle poche donne enologhe italiane, che sta lavorando soprattutto in Toscana, nella Tenuta San Guido, ma anche in altre regioni italiane, per esempio in Puglia nell'Agricola Vallone. Pasqua è uno dei giganti vitenologici del Veneto e conta su 322 ettari vitati per una produzione annua di 15.000.000 di bottiglie.

Vino storico lo Chardonnay di Planeta, è diventato l'emblema stesso del cambiamento di rotta della Sicilia del vino. Arrivato per la prima volta sul mercato con l'annata 1994, questo bianco dal carattere mediterraneo è fermentato e lasciato maturare in barrique. La versione 2018 ripropone lo schema del suo successo: tanto fine quanto potente, è capace di un lungo affinamento in bottiglia, se ben conservato in cantina. Di colore giallo dorato, al naso è intenso, con profumi di pesca, mela, crema di vaniglia e nocciola. In bocca è pieno, morbido e cremoso, ma capace anche di guizzi vivaci per la presenza di una buona fragranza acida. Molto tempo è trascorso dagli inizi degli anni Novanta, quando Planeta nacque ed oggi la cantina gestita da Alessio, Francesca e Santi è diventata un vero e proprio viaggio enoico in Sicilia, che spazia tra luoghi, persone ed emozioni diverse, da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, da capo Milazzo a Castiglione di Sicilia, ritrovando nel vino il minimo comune denominatore. Tutte le proprietà aziendali e ogni cantina sono capaci di una cifra stilistica pulita e precisa, che certamente mira all'interpretazione dei diversi terroir, ma che non perde mai di vista l'esaltazione dell'idea di vino dell'azienda, nota per il suo tratto moderno ed immediato. Oggi Planeta è una realtà decisamente consolidata e conta su 395 ettari a vigneto per una produzione di 3.500.000 bottiglie.

Che determinazione quella di Giuseppe nel credere fortemente nel Barbaresco e non ora, ma agli inizi degli anni '70. L'azienda nasce qui, sulla collina Rabaja e il passaggio fondamentale è quello da una visione contadina a una imprenditoriale. Non solo il posto di lavoro, ma un luogo di vita. Sarà per questo che il vino che nasce qui è un classico, un vino solido nella sua bontà, setoso nei tannini, floreale nel richiamo alla viola, agrumato nel sentore di arancia. Il tutto avvolto dalle spezie nobili di un legno ben dosato. A papà Giuseppe e mamma Rosella si sono affiancati i figli Tiziana, Pier Carlo e il genero Gabriele, tutti insieme a lavorare con passione gli 8 ettari di vigneti siti su uno dei "Sori" storici della zona. La riserva conosce solo le annate speciali. Parliamo di un ettaro in tutto, con viti di 70 anni su terra bianca con affioramento di marne bluastre. Sovescio e uso di bioelementi naturali. La Riserva fa fermentazione in vasche di cemento e affinamento in botti grandi per quasi quattro anni. Infine altri tre anni di bottiglia. Il risultato è un vino dall'eleganza esemplare, con tannini finissimi e dalla trama raffinata. Sa di amarena e ciliegia in prima battuta per poi declinare su note più autunnali di incenso, di tostatura, di funghi. In bocca è davvero lungo e armonico e si chiude su sentori di coriandolo e fiori secchi, con petali di lavanda e foglie di menta.

(Francesca Ciancio)



DEI

Doc Rosso di Montepulciano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, vitigni complementari a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Dei](#)

Proprietà: Maria Caterina Deia

Enologo: Jacopo Felici, Paolo Caciorgna

Nel 1964 Alibrando Dei acquista i primi terreni a Bossona, passando dall'acquisizione, negli anni Settanta, della proprietà di Martiena e della villa annessa. Ma l'azienda vede il suo esordio commerciale nel 1985, con le prime bottiglie di Vino Nobile di Montepulciano. Oggi, a guidare l'azienda c'è Caterina, che con passione ed intraprendenza ha portato i vini a marchio Dei tra i protagonisti della denominazione poliziana. La cifra delle etichette aziendali è sontuosa, con prodotti in grado, prima di tutto, di sfidare, come pochi altri, il tempo. La materia prima arriva dai vigneti delle sottovine di Martiena, Bossona, La Ciarliana e La Piaggia, ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, che occupano una superficie di 60 ettari, per una produzione media annua di 230.000 bottiglie. I vini della casa sono stilisticamente ben focalizzati e possiedono profumi avvolgenti, strutture robuste e articolate, accentuate da un uso generoso dei legni di affinamento, non rinunciando tuttavia a carattere e finezza. Asciutto e preciso il Rosso di Montepulciano 2018 che sosta brevemente per affinarsi in legno grande. Si caratterizza per la bella espressione aromatica di sentori e sapori. Al naso esprime profumi giovani, vinosi e fruttati. Il sorso è ricco e morbido, per poi svilupparsi tra freschezza e sapidità. Un vino immediatamente piacevole, con tannini presenti ma ben calibrati.

CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Soulsatèn

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 11.400

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Contadi Castaldi](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Gian Luca Uccelli

Mantiene, questo brand, il suo volto giovane, spensierato e creativo, benché Contadi Castaldi non sia più solo una promessa ma una solida realtà franciacortina. Non c'è nemmeno dubbio che questo marchio sia identificato come uno tra i più pronti ad adattarsi allo stile spumantistico della zona le varie espressioni tipologiche delle bollicine. Ecco allora il Soulsatèn, che nell'interpretazione di Contadi Castaldi ne consolida la particolare identificazione con questa tipologia. Uno spumante che grazie al suo specifico protocollo produttivo (pressione all'interno della bottiglia inferiore a 5 bar) risulta meno frizzante e dal sapore più delicato rispetto ad un classico Brut di Franciacorta. Al naso è fragrante e caratterizzato da profumi di biancospino, di crosta di pane, di mela, fichi secchi e arachidi, ad introdurre un sorso morbido, avvolgente, mai dolce ed anzi segnato da una traccia continua di sapidità. Contadi Castaldi nasce nel 1987, affiancando Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1978. L'azienda conta su 150 ettari a vigneto per una produzione media di 1.000.000 di bottiglie, ottenute anche con l'apporto delle uve di numerosi viticoltori selezionati nel territorio. La famiglia Moretti ha costituito un vero e proprio polo che comprende le tenute toscane La Badiola, acquistata nel 2000, Petra, realizzata nel 2003 e da ultimo Teruzzi a cui si è aggiunta la sarda Sella & Mosca.

SPERI

Doc Valpolicella Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto Speri

La storia enologica della Valpolicella è antica, ma il suo successo e la sua notorietà sono molto più recenti e sono arrivati grazie al contributo di un piccolo gruppo di cantine. Fra queste c'è senz'altro quella della famiglia Speri che ha svolto e continua a svolgere tutt'oggi un ruolo da protagonista, interprete moderna di una lunga tradizione, capace di attraversare mode e tendenze senza perdere mai la propria identità produttiva. Speri, in Valpolicella dal 1874, ha espresso capacità pionieristica e allo stesso tempo innovatrice. Oggi Speri conta su 60 ettari a biologico per una produzione di 350.000 bottiglie, distribuite in una gamma di cinque etichette (quelle classiche della valle), che rappresentano un solido punto di riferimento per gli amanti dei vini veronesi. Ne fa parte anche il Valpolicella Classico 2018, oggetto del nostro assaggio. È il vino più semplice del portafoglio aziendale e racconta una particolare sfaccettatura della Valpolicella. Dominanti le sensazioni fresche e leggere sia al naso che al palato, esaltate dalla scelta effettuata in fase di vinificazione e affinamento, dove si opta solitamente per acciaio e cemento, lasciando il legno da parte. Il suo naso è vinoso, con profumi che richiamano i fiori e le erbe, con tocchi balsamici e speziati. In bocca, ha un'entrata nitida e vivace, caratterizzata da un sorso fragrante che termina con un retrogusto ammandorlato.

FANTINI

Docg Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Opi Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Farnese Vini](#)

Proprietà: Gruppo Farnese

Enologo: Dennis Verdecchia, Filippo Baccalaro

Recente la notizia che Farnese Vini è passata di mano, entrando nell'orbita del fondo d'investimento statunitense Platinum Equity, ma il "deus ex machina" della vecchia Farnese, Valentino Sciotti, rimane sia a fianco di Platinum Equity sia come presidente esecutivo del colosso abruzzese. Fondato ad Ortona nel 1994 da tre imprenditori del vino lo stesso Valentino Sciotti, Filippo Baccalaro e Camillo De Iulius, Farnese, mettendo insieme più di 300 piccole aziende, produce e distribuisce vini provenienti da sei regioni del Sud e del Centro Italia (oltre che dall'Abruzzo, dalla Basilicata, dalla Campania, dalla Puglia, dalla Sicilia e dalla Toscana) ed esporta in più di 80 Paesi in tutto il mondo. L'azienda genera il 97% dei ricavi al di fuori dell'Italia: i suoi principali mercati sono la Germania, la Svizzera, il Canada, l'Olanda, il Belgio e il Giappone. Arriva dal ricco portafoglio aziendale il Montepulciano d'Abruzzo, oggetto del nostro assaggio. Il Colline Teramane Opi Riserva 2012 nasce nella tenuta Cantalupo, a conduzione biologica, situata nel comune di Notaresco, in provincia di Teramo ed è affinato per 24 mesi in barrique francesi e americane. Al naso le prime sensazioni rimandano alla vaniglia, alle spezie dolci e al tabacco su una base di frutta rossa matura e sotto spirito. In bocca, il vino ha struttura quasi imponente, dolcezza e morbidezza diffuse con finale ampio e persistente.



GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Vermentino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: **Società Agricola Collemassari**

Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa

Bertarelli

Enologo: Luca Marrone, Maurizio Castelli

Le storie del mondo del vino, evidentemente, propongono molto spesso incroci di uomini più che di vigneti. Nel 2001 Maurizio Castelli, enologo sia di Collemassari che di Grattamacco, fece conoscere a Claudio Tipa Piernario Meletti Cavallari, proprietario dal 1977 dell'azienda bolgherese, esperimento enologico secondo solo a quello della Tenuta San Guido. L'immediata stima reciproca rese possibile prima la gestione, nel 2002, e poi l'acquisizione, nel 2007, da parte della ColleMassari (proprietaria anche di Poggio di Sotto dal 2011 e poi di Tenuta San Giorgio, La Velona e La Bellarina sempre a Montalcino) della storica realtà produttiva di Castagneto Carducci, che attualmente conta su 16 ettari vitati, allevati a biologico, per una produzione di 120.000 bottiglie. Un'azienda a chiara vocazione rossista, ça va sans dire, ma che sa fornire anche sul versante bianchista un'etichetta degna di nota, grazie alla versatilità del Vermentino, ormai un punto di riferimento tra i vini prodotti lungo le coste toscane, e alla crescente richiesta di vini bianchi provenienti dal mercato. Il Bolgheri Vermentino 2017, affinato per 8 mesi sia in acciaio che in barrique, possiede profilo olfattivo ricco e intenso, in cui emergono note di erbe aromatiche, tocchi agrumati e cenni iodati. All'assaggio, il sorso è ampio, solido e avvolgente, con una vena fresca e sapida che alimenta la piacevolezza di beva.



SIDDÙRA

Doc Cannonau di Sardegna Fòla Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: **Società Agricola Siddùra**

Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo

Ruggero

Enologo: Dino Dini

Siddùra, voluta dall'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener, nasce nel 2008, con l'apporto di Massimo Ruggero, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitaletti. Il luogo scelto per questo progetto enologico è la Gallura. Qui Siddùra conta su 37 ettari a vigneto, nei pressi di Luogosanto. In cantina le fermentazioni sono spontanee in modo da valorizzare il terroir di appartenenza, su cui, evidentemente, si gioca la sfida di questa realtà, che attualmente produce 200.000 bottiglie all'anno. Non manca neppure la sperimentazione, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno, passando per le anfore. Un'azienda, insomma, che in poco più di un decennio ha saputo costruirsi una buona reputazione e mettere in campo etichette convincenti, sia dal punto di vista stilistico che qualitativo. Siddùra è probabilmente una cantina più bianchista che rossista, anche se, in Sardegna, è impossibile non confrontarsi con le uve a bacca rossa, in primis con il Cannonau. Fòla è un rosso capace di esprimere tutta la potenza espressiva della terra sarda. La versione 2016 di questo Cannonau Riserva, affinato sia in acciaio che in legno medio, profuma di frutta rossa matura, mirto e spezie a cui si somma una vena balsamica che ricorda la menta. In bocca, la struttura è articolata e si declina tanto fragrante quanto morbida. Chiude intenso con bella persistenza di ritorni fruttati.

ZOOM



PECK, UOVA DI PASQUA

VIA SPADARI, 9 - MILANO

Tel: +39 02 8023161

Sito Web: www.peck.it

La Pasqua 2020 sarà condizionata, purtroppo, dall'emergenza sanitaria in corso. Ma Peck, a Milano, ha mantenuto aperti i suoi laboratori e i negozi, per garantire la produzione di alimenti e la loro consegna attraverso il servizio di delivery. Tra questi ci sono i prodotti che permetteranno di celebrare anche quest'anno la Pasqua, nonostante tutto: come le Uova di cioccolato, che ancora una volta sono state reinventate dal Pastry Chef Peck Galileo Reposo. 5 nuove creazioni in cioccolato reinterpretano la tradizione con leggerezza e originalità, incontrando materie prime di eccellenza e dando vita a un mondo composto da fantasiosi animali e avveniristiche sculture, frutto delle più evolute tecniche di pasticceria. Prodotte a mano, sono realizzate con un blend di fave di cacao provenienti da piantagioni equatoriali, con una percentuale del 55% per quelle fondenti e del 35% nella versione al latte. Disponibili presso i negozi Peck e in consegna gratuita con il servizio di delivery in tutta Milano.

RISTORANTE



OSTERIA PERILLÀ

VIA BORGO MAESTRO, 74 - ROCCA D'ORCIA, CASTIGLION D'ORCIA (SI)

Tel: +39 0577 887263

Sito Web: www.osteriaperilla.it

In un labile confine tra fantasia, storia e paesaggio, nel sud della Toscana, lungo la via Francigena, sorge l'ultimo baluardo inespugnato della Val d'Orcia, la Rocca di Tentennano. Bellezza mozzafiato, colline in ogni direzione e cielo stellato a proteggere l'immutabile atmosfera evocativa. Premessa obbligatoria, parlando dell'Osteria Perillà, ristorante stellato incastonato nel piccolo borgo medievale sotto la Rocca. Sulla tavola di questo raffinatissimo ristorante arrivano piatti preparati con i prodotti dell'azienda agricola Podere Forte. La strada, a km0, delle lavorazioni passa dal genio di uno chef che dalla laurea in economia ha virato il proprio destino, con rotta Alma. Marcello Corrado, originario di Napoli, cresciuto a Roma e pellegrino d'Italia. Nei piatti di chef Corrado passa la contemporaneità di lavorazioni assolutamente complesse per rendere semplice un gusto: trittico di sapori "Alla Marchesi" con divertissement tattili e cromatici.



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: © Contadi Castaldi

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



VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.



L'innovazione in viticolum