

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 98 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 APRILE 2020

Podere Forte

Vajra

Salvioni

Puiatti

Tenuta Meraviglia

Punto Zero

Zaccagnini

Castello di Montepò

Prunotto

Fattoria Fibbiano

Ferrari

Tenute del Cabreo

Poggio Cagnano

Salvaterra

Zoom: Albertengo, Colomba al Vin Santo Santa Caterina

Ristorante: Locanda Don Serafino - Ragusa



PODERE FORTE

Doc Orcia Petrucci Anfitreato

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.028
Prezzo allo scaffale: € 190,00
Azienda: [Agricola Forte](#)
Proprietà: Pasquale Forte
Enologo: Cristian Cattaneo



VAJRA

Docg Barolo Bricco delle Viole

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: [Azienda Agricola G.D. Vajra](#)
Proprietà: Aldo e Milena Vaira
Enologo: Aldo Vaira



SALVIONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.355
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: [Azienda Agricola La Cerbaiola](#)
Proprietà: Giulio Salvioni
Enologo: Attilio Pagli



PUIATTI

Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Archetipi

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Puiatti Vigneti](#)
Proprietà: Bertani Domains
Enologo: Andrea Giuriato

Il progetto enologico di Pasquale Forte, presidente dell'azienda Eldor leader nel settore dell'Automotive, è cominciato nel 1997, ed oggi conta su 300 ettari di cui 15 a vigneto per una produzione di 12.000 bottiglie. L'azienda, totalmente condotta in biodinamica, è una specie di ecosistema a sé stante, esempio di integrazione tra agricoltura e zootecnia, tra tradizione ed innovazione. Un'impostazione che si è, evidentemente, riverberata anche nella produzione vinicola, con l'apporto delle esperienze di molti, per esempio, di Lydia e Claude Bourguignon, esperti conclamati nell'individuare e valorizzare terroir enoici. Siamo in Val d'Orcia, tra le colline che segnano il confine tra il Senese e il Grossetano, nel comune di Castiglione d'Orcia. Tornando ai vini di Podere Forte, l'Orcia Petrucci Anfitreato, oggetto del nostro assaggio, è un Sangiovese in purezza vinificato in legno con macerazione che si prolunga oltre i 30 giorni. L'affinamento è ottenuto da un mix di barrique, tonneau e legno grande per un periodo di 18-20 mesi a seconda dell'annata. La versione 2016 di questo rosso mette in evidenza un profilo complessivo decisamente fragrante. Al naso spiccano le note di frutta rossa, tabacco e spezie, rifinite da cenni mentolati e di erbe officinali. In bocca, il vino è articolato con equilibrio tra freschezza acida e frutto, che torna dolce anche nel finale serrato e avvolgente.

Magico 2016 in quel di Langa, e anzitutto per il vino che di Langa è, e resta, la più nobile bandiera: il Barolo. L'annata è stata di quelle che fanno parlare di ricchezza espressiva e nitidezza gustativa scolpita a corredo. Con, certo, le solite e inevitabili eccezioni. Negative alcune (non molte, per fortuna). O francamente eccelse altre: le migliori. Aldo Vaira con questa che da sempre rappresenta la selezione top della gloriosa label aziendale, si colloca dritto e sicuro tra le seconde. Da questa vigna ove ha imparato anzitutto a cogliere il valore dell'attesa, la pazienza che fa il carattere del vignaiolo e del suo vino, ha tratto una delle più riuscite versioni del suo cavallo di battaglia: e questa edizione del suo Bricco mette insieme nel sorso classicità, pacata austerità e, a renderlo ancor più speciale, il ricamo setoso e raro della grazia. Con le viole dell'etichetta e del nome della vigna madre ben presenti nel bouquet a ribadire il buon diritto alla citazione. Il frutto pieno e brillante, giovane ancora e destinato a restare a lungo in sé, per poi essere ancor più a lungo e finemente evolutivo. E, infine, palpabili nuance minerali a far tutto più complesso e intrigante. Merito della propensione naturale del cru alto a 480 metri - cresta ovest di Barolo -, delle selezioni di Lampia e Michet datate 1949-'63-'68 e, ovvio, della mano saggia e lieve al lavoro nell'iconica cantina di via delle Viole.

(Antonio Paolini)

E pensare che Giulio Salvioni ha iniziato a fare vino per hobby. Ma fin dall'uscita del suo primo Brunello, datata 1985, è stato un successo. La ricetta? Sangiovese, legno grande in cui il vino resta per quattro anni, nessun ringiovanimento e nessuna filtrazione. L'azienda ha un potenziale di 15.000 bottiglie all'anno (quando viene prodotto anche il Rosso di Montalcino) e conta su 4 ettari di vigneto, ad un'altezza di poco più di 400 metri sul livello del mare, a Le Cerbaie Alte, versante nord-orientale di Montalcino, posti su tre appezzamenti, con suoli che passano dal calcare galestroso al sasso e microclima con leggere ma significative differenze che influiscono sui tempi di maturazione delle uve. Oggi in azienda accanto ai coniugi Salvioni, Giulio e Mirella, ci sono i figli David e Alessia che continuano nella strada tracciata dai propri genitori, mantenendo la personalità e il carattere della cifra stilistica aziendale. Il Brunello 2015 fotografa alla perfezione le caratteristiche dell'annata, esaltando lo stile de La Cerbaiola (il nome della cantina posta vicina ai vigneti dove avvengono le vinificazioni, mentre l'invecchiamento è effettuata nella cantina posta sotto l'abitazione dei Salvioni nel centro di Montalcino): i profumi di frutti rossi e spezie sono caldi e netti. Al palato, il vino ha struttura solida e articolata dalla notevole espansione sapida e finale che torna sui frutti.

La Cantina Puiatti, dal 1967 protagonista del mondo viticolo friulano, fa parte del Gruppo Bertani Domains, che raccoglie oltre allo storico marchio veneto anche la marchigiana Fazi Battaglia e le toscane Val di Suga, Tre Rose e San Leonino. L'azienda con sede a Romans d'Isonzo, 50 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 450.000 bottiglie, ha saputo sempre evolversi cogliendo e anticipando i continui cambiamenti del mondo del vino, coniugando esperienza, tradizione e innovazione. Il tutto fondato su un'unica filosofia vitivinicola: il rispetto e la valorizzazione del territorio, ossia il legame indissolubile tra ambiente, vitigno, clima e intervento dell'uomo. Fedele ai propri principi, propone vini dallo stile ben definito in piena sintonia con la realtà del tempo, proponendo una chiara e precisa identità. La Ribolla Gialla Archetipi nasce nei vigneti in prossimità del fiume Isonzo, nel cuore del Friuli enoico ed è ottenuta con una particolare tecnica, detta infusione, che prevede la reintroduzione nel vino di una quantità (15%) di acini interi di Ribolla, per poi affinarsi per sei mesi in acciaio. La versione 2017 possiede un bagaglio olfattivo ricco e balsamico con note di salvia, mela e pera matura e leggeri toni affumicati e speziati. In bocca, il vino ha un impatto morbido e uno sviluppo continuo e sapido, che termina con una chiusura che torna fruttata e balsamica.



TENUTA MERAVIGLIA

Doc Bolgheri Superiore Maestro di Cava

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 47,00

Azienda: [Società Agricola Dievole](#)

Proprietà: Alejandro Bulgheroni

Enologo: Giovanni Alberi



PUNTO ZERO

Veneto Igp Merlot Punto

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: famiglia de' Besi

Enologo: Celestino Gaspari



ZACCAGNINI

Colline Pescaresi Igt Passito Rosso Clematis

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 4.800

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini](#)

Proprietà: Marcello Zaccagnini

Enologo: Concezio Marulli



CASTELLO DI MONTEPÒ

Docg Morellino di Scansano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Castello di Montepò](#)

Proprietà: Jacopo Biondi Santi

Enologo: Jacopo Biondi Santi

Sotto il "cappello" del nome Alejandro Bulgheroni Family Vineyards si articola un vero e proprio mosaico enico che il magnate del petrolio argentino, già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay e Argentina, ha costruito in un tempo brevissimo (cominciato nel 2012), aggiudicandosi terreni e cantine in alcuni dei migliori terroir della Toscana, per un investimento complessivo ben oltre i cento milioni di euro. Dievole e Certosa di Pontignano nella denominazione del Chianti Classico, Podere Brizio e Poggio Landi a Montalcino e Tenuta Le Colonne e Tenuta Meraviglia a Bolgheri. Quest'ultima realtà, 30 ettari a vigneto, coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, con una cantina in costruzione degna del nome dell'azienda, ricavata dall'ex cava di Carola e pronta, salvo imprevisti, nel 2022, è il luogo in cui nasce il vino oggetto del nostro assaggio. Il Bolgheri Superiore Maestro di Cava, è un classico uvaggio bolgherese a base di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, maturato per due anni in legno. La versione 2016 ha colore rosso rubino concentrato. Al naso, i profumi alternano rimandi a piccola frutta a bacca rossa e nera, cenni di macchia mediterranea e toni speziati. In bocca, il vino ha uno sviluppo avvolgente, morbido e pieno, contraddistinto da tannini fermi e maturi che rendono il sorso serrato e articolato, chiudendosi con un finale ricco e persistente.

Le redini di Punto Zero, azienda sita sui fascinosi Colli Berici, le colline vicine a Vicenza, sono nelle mani di Marcella, Carolina e Anna Paola, moglie e figlie di Andrea de' Besi scomparso circa un anno fa. "Continuiamo il suo lavoro - racconta Marcella. Lui nutriva una grande passione per la vigna e ne era quasi geloso. Grazie a chi già lavorava con lui e al nostro forte coinvolgimento proseguiamo sulla strada da lui tracciata". Punto Zero è nata con l'obiettivo di valorizzare un territorio poco conosciuto puntando su vini rossi importanti - da vitigni internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Syrah e dagli autoctoni dei Colli Berici, Tai Rosso e Carmenere - da uve leggermente appassite nel segno di Celestino Gaspari, enologo della Valpolicella. "Quella dell'appassimento - continua Marcella - è una scelta critica da molti, ma è uno degli elementi della personalità e della longevità dei nostri vini insieme ai terreni nati dal mare e dai vulcani". Punto e Virgola, rispettivamente Merlot e Syrah in purezza, sono le "riserve", i vini su cui l'azienda di Lonigo punta di più. Le produzioni limitate in vigna, ulteriormente ridotte dall'appassimento delle uve per circa 30 giorni, e le caratteristiche pedoclimatiche del territorio rendono Punto 2015 potente, concentrato, complesso e di grande eleganza. Frutti rossi, spezie e note balsamiche al naso ne annunciano la pienezza in bocca.

(Clementina Palese)

Nata nel 1978 per volontà di Ciccio Zaccagnini e oggi condotta dal figlio Marcello con l'ausilio tecnico del cugino Concezio Marulli, è una di quelle realtà abruzzesi che ha visto una crescita rapida quanto continua, raggiungendo attualmente i 300 ettari di vigneto per una produzione di 1.500.000 bottiglie. Siamo nel territorio del Comune di Bolognano, in provincia di Pescara, paese che funge da cerniera tra le prime propaggini della Majella e l'Adriatico. È qui che nascono alcuni dei più interessanti Montepulciano di tutta la denominazione, capaci di essere contemporanei nello stile senza però mai perdere di vista la tradizione di questi luoghi. Ad affiancarli Zaccagnini propone un portafoglio etichette che privilegia i vitigni locali, ma non mancano le principali varietà vitate internazionali, passando da quelle bottiglie caratterizzate dal "tralchetto", simbolo di continuità tra il vino nel bicchiere e la pianta da cui deriva. Il Passito Clematis 2014, ottenuto da uve Montepulciano lasciate appassire sui tralci è maturato in barrique è un vino dolce, capace di esprimere tutta l'intensità varietale, sottolineando la versatilità del vitigno a bacca rossa più importante d'Abruzzo. Di colore rosso rubino scuro, quasi nero, al naso evidenzia note di fiori passiti, frutti di bosco, cacao, liquirizia, vaniglia. In bocca, il vino è ampio, di grande persistenza e particolarmente gustoso.

La Tenuta di Montepò, dominata dal castello di epoca trecentesca, conta su 600 ettari complessivi di cui 50 dedicati alla coltivazione della vite e si trova nel cuore del territorio del Morellino di Scansano. Si tratta della proprietà di Jacopo Biondi Santi che l'ha acquistata all'inizio del Nuovo Millennio. A caratterizzare in modo del tutto particolare questo progetto enologico è il Sangiovese BBS11, clone omologato e di proprietà esclusiva della famiglia Biondi Santi, che occupa il 70% dei suoli vitati di Montepò, mentre nel restante 30% si coltivano solo due varietà, anche se a bacca rossa: gli internazionali Cabernet Sauvignon e Merlot. Le etichette aziendali sono 6 e privilegiano la tipologia ad Igt: Sassoalloro (Sangiovese in purezza), Morione (Merlot in purezza), Bracciale (Sangiovese e Merlot), Schidione (Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese), Schidione Millennio (che potremmo definire una Riserva speciale ottenuta da soli millesimi importanti) e il Morellino di Scansano, oggetto del nostro assaggio, che passa 2 mesi in legno grande e successivamente 11 mesi in barrique. La versione 2017 al colore appare di un rosso rubino carico, mentre al naso il bagaglio olfattivo è caratterizzato da un generoso fruttato maturo, che si accompagna a cenni speziati di cannella, vaniglia e noce moscata. In bocca, il vino è caldo, polposo e avvolgente dalla progressione serrata e dal finale intenso.



PRUNOTTO

Docg Nizza Costamiole Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Prunotto](#)

Proprietà: Albiera Antinori

Enologo: Gianluca Torrenco



FATTORIA FIBBIANO

Toscana Igt Rosso Sanforte

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese Forte

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Fattoria Fibbiano](#)

Proprietà: Matteo e Nicola Cantoni

Enologo: Nicola Cantoni



FERRARI

Doc Trento Brut Perlé Bianco Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Ferrari Fratelli Lunelli](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Ruben Larentis



TENUTE DEL CABREO

Toscana Igt Rosso Cabreo Il Borgo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Tenute Folanari](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folanari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto

Potentini

Fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, la cantina con sede a Barolo fu ceduta a Beppe e Tino Colla nel 1956 e assunse l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquistò. Dapprima, fino al 1994, occupandosi direttamente della sola distribuzione commerciale dei vini, e poi - con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla - anche della conduzione tecnica, mantenendone sostanzialmente la cifra stilistica con qualche leggero ammodernamento, come, per esempio, l'introduzione della barrique, a partire dal 2000. La cantina, che produce 880.000 bottiglie, conta su 55 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato, frazionati, come da tradizione, in piccoli appezzamenti e singoli Cru di proprietà. Da sempre Prunotto propone, a fianco dei grandi classici di Langa, una selezione prodotta a partire da alcuni dei più rappresentativi Cru del Monferrato. Il Costamiole, oggetto del nostro assaggio, nasce dalle uve dell'omonimo vigneto nel comune di Agliano Terme, nell'astigiano. Maturata in legno di diversa grandezza, la versione Riserva 2016 è ricca e avvolgente, tanto morbida quanto dinamica nello sviluppo gustativo. Di colore rosso granato con riflessi violacei, possiede un bagaglio aromatico che profuma soprattutto di prugna e ciliegia, con note di viola, cannella, cacao e vaniglia. In bocca, è rosso solido, articolato e intenso, denso, continuo e persistente.

È con orgoglio che Matteo Cantoni ci mostra l'incisione nel casolare di Fattoria Fibbiano, l'anno di costruzione ben scolpito: 1707. Uno strano destino che quasi 3 secoli dopo, nel 1997, portano Giuseppe Cantoni con la moglie e i 2 figli, Nicola (poi enologo aziendale) e Matteo (futuro responsabile commerciale) ad innamorarsi d'acchito della tenuta, in vendita da ben 17 anni. Il lavoro da fare era molto, la struttura ormai fatiscante, vigneto (eppure si conosceva il vino di Fibbiano fin dall'800) e oliveti quasi abbandonati, ma la storia li guidò. Scopirono vigne prefilosseriche: "Oggi hanno 119 anni - afferma Matteo - piante madri che abbiamo selezionato per le nuove nate"; persino una fonte conosciuta come miracolosa accanto ad un vitigno tipico del lodigiano, da dove proveniva la loro famiglia, la Colombana. Da subito puntano sugli autoctoni. I circa 20 ettari vitati, gli olivi, il bosco e i seminativi sono a Terricciola, tra Pisa e Volterra, su terreni di origine marina e di medio impasto. Dal '18 i vini sono certificati biologici. Nel bicchiere abbiamo il Sanforte, la prima annata prodotta in purezza. Il Sanforte è un antico clone del Sangiovese, peraltro molto differente, a rischio estinzione, che fu finalmente registrato nel 2007 (eccoci con i 3 secoli esatti). Sottobosco, potpourri sono le scie olfattive; la trama gustativa caratteriale, intensa, con una corroborante vena acida.

(Alessandra Piubello)

La cantina Ferrari, di base a Trento e di proprietà della famiglia Lunelli, 120 ettari di vigneto per 5.500.000 di bottiglie annue, ha bisogno di poche presentazioni, rappresentando il marchio più solido nella produzione di bollicine made in Italy e vantando primati spumantistici pioneristici e indiscutibili. Come suggerisce apertamente la storia di questo marchio, che ne detta i capitoli del suo successo. Agli inizi del Novecento, un giovane agronomo trentino, Giulio Ferrari intuisce la potenziale vocazione della sua terra per la produzione di spumanti. A quell'epoca il Trentino era impero austro-ungarico e come darli a bere ai padroni austriaci? L'idea è semplice quanto geniale: richiamare con un termine a loro familiare la caratteristica principale degli spumanti. "Perlend", in tedesco, significa spumeggiante e Giulio Ferrari lo francesizzò in "Perlé". I Ferrari Perlé costituiscono, con il base, i Perlé Dosaggio Zero, Reserve Rosé, Perlé Reserve Nero e Perlé Reserve Bianco una fortunata quanto centratissima gamma di spumanti davvero intriganti. Il Perlé Bianco Riserva 2010, Chardonnay in purezza, otto anni sui lieviti, possiede profumi di agrumi canditi, mandarino, limone, arancia, che lasciano poi spazio a cenni speziati, vaniglia e pepe bianco, e leggeri tocchi tostati. In bocca, il vino è fragrante, tonico e sapido, dalla carbonica ben dosata e dal finale con ritorni fruttati.

Ambrogio e Giovanni Folanari sono gli eredi di una storia che attraversa gran parte di quella del vino italiano. Nei primi anni Sessanta Nino Folanari acquista le aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo acquisita nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folanari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folanari continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia. Oggi l'azienda conta su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute nei terroir più importanti della Toscana. Tuttavia, il cuore aziendale batte nelle cantine e nei vigneti chiantigiani. Arriva dalla Tenuta del Cabreo, il vino oggetto del nostro assaggio. La tenuta si sviluppa su due areali, nel comune di Greve in Chianti. Il primo, Zano, è costituito da 45 ettari di vigneti coltivati a Sangiovese e Cabernet Sauvignon, il secondo, costituito da 20 ettari coltivati a Chardonnay e Pinot Nero. Il Cabreo Il Borgo, prima annata 1982, è un Supertuscan ottenuto da Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot, affinato in barrique nuove e di secondo passaggio per 18 mesi. La versione 2016 ha profumi intensi ed avvolgenti, che alternano un fruttato rigoglioso a cenni speziati, ad anticipare un profilo gustativo profondo e potente, dall'andamento serrato e dal finale voluttuoso.



POGGIO CAGNANO

Doc Maremma Toscana Vermentino
Nebula Gialla

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 18,50
Azienda: **Poggio Cagnano**
Proprietà: famiglia Gobbetti
Enologo: Francesco Petacco

Poggio Cagnano è una piccola cantina condotta da Alessandro Gobbetti, un trascorso a Londra nell'industria cinematografica, che nel 2006 arriva insieme al padre Pietro nella tranquillità delle vigne di Manciano, in provincia di Grosseto, per piantare e recuperare un vecchio podere. Limitata l'estensione vitata per questa realtà, attualmente poco più di 2 ettari a 450 metri sul livello del mare, che nel futuro prossimo diventeranno 8 complessivi. Produzione, naturalmente dai numeri confidenziali, ad oggi intorno alle 10.000 bottiglie, destinata comunque a restare quantitativamente nel range delle aziende di piccolo cabotaggio. Viticoltura biologica, scelta raffinata dei legni d'affinamento, vitigni locali e internazionali (Sangiovese, Ciliegio, Ansonica, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Grenache, Petit Manseng e Merlot), insomma gli ingredienti per fare vini interessanti ci sono tutti, restando saldamente nel filone delle boutique winery toscane. Il Nebula Gialla, è bianco ottenuto da uve Vermentino e sosta per sei sulle fecce nobili. La versione 2018 gode di un'annata tendenzialmente fresca anche in Maremma che mette in evidenza fragranza gustativa e pulizia aromatica. I profumi svariano da cenni di erbe aromatiche, macchia mediterranea, agrumi e fiori bianchi. In bocca, il sorso è tendenzialmente scattante e contrastato, con sapidità continua e freschezza sempre in primo piano.



SALVATERRA

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Cave di Prun Riserva

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre varietà di territorio
Bottiglie prodotte: 10.200
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: **Tenute Salvaterra**
Proprietà: Salvaterra Spa
Enologo: staff tecnico aziendale

Probabilmente uno dei progetti enologici più interessanti offerti dalla Valpolicella negli ultimi anni. Tenute Salvaterra nascono dall'impegno dei fratelli Furia che, con il sostegno di alcuni partner, hanno avviato un'azienda vitivinicola moderna, ma che non si è dimenticata della storia e della tradizione della zona. Le vigne, a formare un articolato mosaico enoico, sono dislocate in alcuni siti di accertata vocazione e non solo nel veronese. La Tenuta di Prun di Negrar sventa a 500 metri d'altezza, quelle nella valle di Mezzane, Campocroce (34 ettari a vigneto) e Montorio, Villa Giona, dove sorge anche la cantina a Cengia di San Pietro in Cariano, sui colli di Castelrotto, le Tenute di Vescovana e Stanghella nei Colli Euganei. Per il momento sono 80.000 le bottiglie prodotte, tutte dal carattere tendenzialmente raffinato, frutto di scelte chiare e precise per quel che riguarda fermentazioni, maturazioni ed affinamenti, quest'ultimi particolarmente articolati, come nel caso dell'Amarone Classico Cave di Prun Riserva, che matura per 48 mesi in barrique americane e francesi, legno grande e acciaio. La versione 2009 non eccede nella struttura e nel residuo zuccherino. Un vino più fine che potente, possiede bocca ricca e articolata, con una freschezza acida che ne mantiene il sorso tonico. Al naso è speziato, con le note di ciliegia e ribes ben fuse a cenni di cioccolato, vaniglia e noce moscata.

ZOOM



ALBERTENGO, COLOMBA AL VIN SANTO SANTA CATERINA

VIA CARDE', 2/A - TORRE SAN GIORGIO (CN)

Tel: +39 0172 921028

Sito Web: www.albertengo.com

Ci sono colombe che volano anche oltre la Pasqua. È il caso della Colomba firmata da Albertengo, azienda specializzata in lieviti da ricorrenza. A guidarla i fratelli Livia e Massimo Albertengo, con la mamma Caterina, che - considerata la difficoltà negli spostamenti e negli acquisti causata dall'emergenza Covid-19 - ha deciso di prolungare le vendite online di colombe applicando uno sconto del 50% (le trovate qui: <https://www.albertengo.net/>). Noi vi consigliamo di assaggiare quella al Vin Santo Santa Caterina di Valdichiana Toscana Doc, novità 2020, dove l'intensità e l'aromaticità del vin santo prodotto dalla famiglia Antinori si percepisce in modo vivido nel soffice impasto. Per ottenere la glassa, Albertengo utilizza solo nocchie dell'Alta Langa e la macinatura avviene ancora oggi con la lavorazione a pietra. Dal 2012, la famiglia ha avviato un progetto agricolo per produrre nocchie in 14 ettari nella Tenuta San Giorgio Pian delle Violette a Levice.

(Fiammetta Mussio)

RISTORANTE



LOCANDA DON SERAFINO

VIA AVV. GIOVANNI OTTAVIANO, 13 - RAGUSA IBLA

Tel: +39 0932 248778

Sito Web: www.locandadonserafino.it

La Locanda Don Serafino in Sicilia, ristorante una stella Michelin ospitato nelle grotte adiacenti la Chiesa dei Miracoli a Ibla - la parte più antica di Ragusa, è il regno dello chef Vincenzo Candiano, che declina i suoi piatti tra stagionalità, sperimentazione e audacia. Un percorso fatto dei sapori e dei ricordi della tradizione siciliana, con uso quasi esclusivo di materie prime dell'isola e del suo mare. Il risultato sono piatti territoriali per gusto ma contemporanei per estetica e concettualità. Dalla crudità dal mare, all'insalata tiepida di baccalà con topinambur e patate viola, olive e arancia; dagli spaghetti freschi neri con ricci, ricotta e seppia, ai ravioli di patate e funghi dell'isola con animelle di vitello, mazzancolle e rughetta dei campi; dall'ala di razza arrosto con topinambur, nocchie e tartufo ibleo, borragine croccante e bietola selvatica, al lombo d'agnello farcito con i ricordi di un viaggio a Istanbul, salsa alle prugne secche e frutta al piccante verde e aceto balsamico siciliano.



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: © Prunotto

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

