

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 100 - Dal 3 al 9 Maggio 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 3 AL 9 MAGGIO 2020

Tenuta Cantagallo

Oltretorrente

Badia di Morrona

Bussola

Vallepiciola

Cascina Ca'Rossa

Vigneti di Ettore

Terenzi

Arnaldo Caprai

Teruzzi

Marco Sara

Castello di Albola

Capezzana

Luigi Voghera

Zoom: Consorzio dei Produttori, Robiola di Roccaverano Dop

Ristorante: Ape Wine Bar - Alba



TENUTA CANTAGALLO

Docg Chianti Montalbano Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tenuta Cantagallo e Le Farnete](#)

Proprietà: Enrico e Dario Pierazuoli

Enologo: Enrico e Dario Pierazuoli,
Lorenzo Landi

OLTRETORRENTE

Doc Colli Tortonesi Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cortese, Favorita, Timorasso,

Moscato

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Oltretorrente](#)

Proprietà: Chiara Penati, Michele
Conoscenti

Enologo: staff tecnico aziendale

BADIA DI MORRONA

Toscana Igt Rosso N'Antia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc,

Merlot

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Badia di Morrona](#)

Proprietà: famiglia Gaslini Alberti
Enologo: Giorgio Marone

BUSSOLA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone e
altre varietà

Bottiglie prodotte: 19.537

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Az. Agricola Tommaso Bussola](#)

Proprietà: Tommaso Bussola
Enologo: Paolo Bussola

La famiglia Pierazuoli è proprietaria della Tenuta Le Farnete nella denominazione di Carmignano, acquisita nel 1994 e costituita da 10 ettari a vigneto, e della Tenuta Cantagallo che si trova nella zona di produzione del Chianti Montalbano, acquistata negli anni '70 con 30 ettari di vigna. In entrambe sono ospitate anche due strutture ricettive, oltre alle cantine. Nella prima si coltiva in prevalenza Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Aleatico, nella seconda Sangiovese, Merlot, Syrah, Colorino, Trebbiano e Malvasia. Entrambe le strutture produttive effettuano gli affinamenti con legni grandi, tonneau e barrique, nuove e di secondo e terzo passaggio. Arriva dalla Tenuta Cantagallo l'etichetta oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un Chianti Montalbano Riserva, un vino sempre più "raro" almeno a giudicare dalla denominazione che porta in etichetta, ottenuto in una delle 7 sottoregioni del Chianti, che prende il nome dal monte che si erge a cavallo tra le province di Firenze, Pistoia e Prato. Nella cantina di Capraia e Limite viene declinato con stile sobriamente moderno, senza inutili forzature e privilegiando la sua espressività fruttata. La versione 2017 possiede profumi di frutta rossa matura in primo piano, che incrociano cenni speziati e affumicati. In bocca, il vino ha un attacco piacevolmente dolce, uno sviluppo morbido e bilanciato e un finale largo che torna sui frutti e le spezie.

I Colli Tortonesi sono oggi argomento ricorrente, fra i tanti degni d'interesse ruotanti attorno al mondo del vino. Dinanzi a Chiara Penati e Michele Conoscenti, però, bisognerebbe togliersi il cappello e ricordare come il loro lavoro sia partito già dieci anni or sono: sottolineando, in questo modo, quanto di importante da loro fatto per il patrimonio viticolo del comune di Paderna, all'interno del quale sono compresi tutti i loro appezzamenti. Entrambi agronomi, originari di Milano, fu proprio nel 2010 che infatti rilevarono il primo dei loro attuali sette ettari: iniziando così, di pari passo, anche a salvaguardare quel territorio enoico che oggi vede persino i viticoltori più anziani cedere man mano i propri possedimenti ai Nostri, al fine di permettergli di ampliare il percorso qualitativo intrapreso fin dagli inizi. Curioso però, oltre che doveroso, evidenziare che pur in quel contesto comunque circoscritto la varietà dei suoli, i diversi vitigni e l'età delle piante, in alcuni casi capaci di toccare il secolo di vita, costituiscono una condizione non facile da riscontrare altrove. In ogni caso, protagonisti indiscussi sono Timorasso, Barbera, Dolcetto e Cortese: unitamente ad altre uve presenti e in fase di studio, ma ancora prive di catalogazione ufficiale. Questo bianco è delizioso: floreale, sapido e ammandorlato, in bocca scenderà con serbevolezza irresistibile.

(Fabio Turchetti)

Una suggestiva quanto antica Badia, di epoca medioevale e che dà il nome a questa azienda pisana, domina i vigneti di proprietà della famiglia Gaslini Alberti dal 1939. 110 sono gli ettari coltivati a vigneto, ad altezza variabile tra 150 e i 300 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie. Oggi, a condurre questa realtà estesa in totale su 600 ettari tra Pisa e Volterra, in località Terricciola, è Filippo Gaslini Alberti che, specie nel recente passato, ha saputo imprimere alle sue etichette uno scatto in più sul piano della costanza qualitativa e della personalità. I vini sono in possesso di una cifra stilistica ben leggibile, in cui le spiccate acidità vengono lasciate esprimersi senza rincorrere facili addomesticamenti e l'uso del rovere è misurato e senza eccessi. Il risultato è una gamma di vini solida, in cui le risposte positive non mancano ad ogni livello e non solo sulle punte. Il N'Antia 2016, taglio bolognese a base di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, affinato per 15 mesi in barrique, è un rosso che non nasconde la sua potenza, declinata però con buon piglio caratteriale. Cenni silvestri accompagnano una più comune base fruttata, incrociandosi a toni speziati e affumicati. In bocca, l'attacco è morbido ma ci sono anche piacevoli durezze giovanili dai richiami di mora e liquirizia, a rendere il sorso dinamico e articolato.

Tommaso Bussola fa parte di quella ristretta cerchia di vignaioli pionieri della Valpolicella ed ha cominciato a coltivare le sue vigne nel 1977 nella tenuta dello zio Giuseppe, passando nel 1983 anche alla vinificazione e alla commercializzazione dell'imbottigliato. Attualmente è affiancato in azienda dalla moglie Daniela e dai figli Paolo e Tommaso. I vigneti della cantina con sede a Negrar si estendono per 15 ettari, ad altezze comprese fra i 300 e i 420 metri sul livello del mare, e contano su ceppi anche di età tra i 40 e i 60 anni, allevati con la tradizionale pergola veronese, mentre per quelli di più recente impianto viene utilizzato il Guyot. Lo stile aziendale propone vini concentrati e di struttura, con tempi di affinamento, così come i tipi di botte, variabili per andare incontro alle caratteristiche delle diverse annate. Sono etichette, in generale, dotate di buona personalità e carattere, capaci di restituire con coerenza i caratteri principali del territorio da cui provengono. L'Amarone Classico è ottenuto da uve appassite per 4 mesi, macerate per 50 giorni e affinate in legno grande e tonneau per 42 mesi. La versione 2016, dal colore tipicamente granato, possiede una gamma di profumi che va dalla spezia alla frutta appassita e in confettura, dal tabacco a cenni affumicati e balsamici. In bocca, l'attacco è caldo e dolce, lo sviluppo avvolgente e il finale persistente.



VALLEPICCIOLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Vallepiciola Società Agricola](#)

Proprietà: Bruno Bolfo

Enologo: Riccardo Cotarella, Erasmo

Mazzone

Si deve alla famiglia Bolfo, a capo del gruppo siderurgico Duferco, il progetto enologico "Vallepiciola", avviato nel 1996 e non ancora concluso (ci sono altri 40 ettari a vigneto che andranno ad unirsi a breve ai 95 già in produzione e che garantiscono attualmente una produzione complessiva di 250.000 bottiglie). Un progetto articolato, che non è soltanto vino ma che è ulteriormente valorizzato dalla presenza dell'Hotel Le Fontanelle, relais di altissimo profilo ricavato da un antico casale all'interno della Tenuta. I terreni vitati occupano alcuni settori significativi della denominazione del Chianti Classico che si estende nel versante senese. Siamo nella parte meridionale del Gallo Nero, tra le località di Pianella, Monti in Chianti e Castelnuovo Berardenga, sulle coste della valle dell'Arbia. I vitigni coltivati sono, oltre, evidentemente, al Sangiovese, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Pinot Nero, il Merlot e lo Chardonnay che ben sottolineano un'impostazione stilistica modernista, in cui un'elevata espressione fruttata è sorretta da una generosa presenza del rovere, in prevalenza piccolo. Il Chianti Classico 2017 è rosso ben costruito e di immediata piacevolezza. I profumi rimandano ad un rigoglioso fruttato maturo con cenni di spezie e toni affumicati a rifinitura. In bocca, il vino ha sorso morbido e scorrevole, sviluppo solido e serrato e finale ampio e avvolgente.

CASCINA CA'ROSSA

Docg Roero Mompissano Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Cascina Ca'Rossa](#)

Proprietà: Angelo Ferrio

Enologo: Giuseppe Caviola

La cantina di Angelo Ferrio, che conduce insieme al figlio Stefano, è nata negli anni '60 del secolo scorso e lavora le uve provenienti dai 16 ettari di proprietà coltivati a biologico (posti tra le colline di Canale, Santo Stefano Roero e Vezza d'Alba), per una produzione complessiva che si attesta sulle 90.000 bottiglie. Soprattutto nel recente passato, l'azienda con sede a Canale è diventata, senza tanti giri di parole, un punto di riferimento solido in fatto di qualità e di cifra stilistica per tutto il territorio roerino. Da qui escono infatti tra le bottiglie più brillanti che questo angolo del Piemonte enoico sa regalare, contraddistinte da un'ottima esecuzione e da una cifra ben centrata, fine e di grande fascino. I migliori risultati provengono dal lavoro che Cascina Ca' Rossa svolge attorno al Nebbiolo allevato in alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive più significative del territorio del Roero: Valmaggiare, Le Coste e Mompissano. E proprio da quest'ultimo vigneto arriva il Roero Mompissano Riserva 2016, affinato in legno grande per 30 mesi ed oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un rosso che profuma di frutti di bosco rinfrescati da cenni agrumati e ben assecondati da leggeri tocchi balsamici, affumicati e speziati. In bocca, il vino è pieno, succoso, fresco e teso, dalla trama tannica raffinata ed articolata e dal finale lungo con ritorni di pepe e cannella.

VIGNETI DI ETTORE

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Croatina,

Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Vigneti di Ettore](#)

Proprietà: famiglia Righetti

Enologo: Gabriele Righetti

La cantina Vigneti di Ettore nasce nel 1930, anno in cui Ettore Righetti ne gettò le basi produttive principali in tempi pionieristici per il vino veronese. Ettore, che è stato direttore e presidente della Cantina Cooperativa di Negrar, appartiene a una famiglia dedita alla vitivinicoltura da almeno cinque generazioni, ed oggi quel medesimo progetto è condotto dal nipote Gabriele Righetti. Siamo sulle colline di Negrar, nel cuore della Valpolicella, a un'altitudine sul livello del mare che varia dai 250 ai 400 metri. Divisi in due appezzamenti distinti, l'uno sul versante occidentale della valle di Negrar e l'altro sul versante orientale, i vigneti occupano attualmente una superficie di 5 ettari, con ceppi dai 15 ai 40 anni d'età. Su suoli dalla composizione molto varia, alluvionali, basaltici, tufacei, vulcanici e argillosi, sono allevate con il tradizionale sistema della pergola veronese le principali varietà della zona, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Pelara e Oseleta. Lo stile dei vini aziendali coniuga passato e presente, riuscendo a raggiungere una sintesi solida e ben proporzionata. Affinato per 30 mesi in legno grande l'Amarone Classico 2016 è rosso denso e compatto. Al naso, si susseguono profumi di amarena matura e sotto spirito, cenni di fiori secchi, spezie, cuoio e tabacco. In bocca, il vino è caldo, dolce e morbido. Lunga la persistenza e intensa la chiusura.

TERENZI

Docg Morellino di Scansano Purosangue Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Terenzi](#)

Proprietà: famiglia Terenzi

Enologo: Giuseppe Caviola

La famiglia milanese Terenzi approda in Maremma all'inizio del Nuovo Millennio, dando vita ad un progetto enologico che, in qualche misura, ha saputo dare una scossa alla denominazione del Morellino di Scansano, che in quegli anni stava vivendo un rallentamento del suo sviluppo, avvenuto nel decennio precedente, in cui l'areale era diventato, forse un po' troppo frettolosamente, la rappresentazione di una presunta "Napa Valley" toscana. Oggi la cantina con sede a Montedonico conta su 60 ettari vitati per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie. Ma al di là dei numeri questa realtà ha proposto un modello di business che ha fatto un po' da scuola, caratterizzandosi per scelte sempre centrate sia in cantina che in vigna e uno stile dei vini senza eccessi, ben legato al territorio di appartenenza e frutto di una chiave di lettura che incrocia tradizione e modernità. Ecco allora una gamma di etichette che gode di una qualità costante e diffusa ed è capace di esprimersi anche con eccellenze assolute. Il Morellino di Scansano Purosangue Riserva 2017, affinato per 12 mesi in legno grande, interpretato con una fattura ineccepibile un'annata certo non facile. Al naso si susseguono profumi di ciliegia matura, erbe selvatiche, macchia mediterranea, liquirizia e cenni balsamici. Il sorso è immediatamente dolce, dallo sviluppo serrato, dal frutto ben maturo, che chiude ampio, caldo e intenso.



ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino Collepiano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Araldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Araldo Caprai

Enologo: Vera Lafranconi, Michel Rolland

TERUZZI

Docg Vernaccia di San Gimignano
Sant'Elena

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 2.910

Prezzo allo scaffale: -

Azienda: [Teruzzi](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Irene Leonzio, Giuseppe Caviola

MARCO SARA

Doc Friuli Colli Orientali Schioppettino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Schioppettino

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Marco Sara Società Agricola](#)

Proprietà: Marco Sara, Sandra Francovich

Enologo: Marco Sara

CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Santa
Caterina

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Castello di Albola](#)

Proprietà: famiglia Zonin

Enologo: Alessandro Gallo

Meno ricco del monumentale "25 Anni" il "Collepiano", sommessamente, ci pare il vino più centrato della cantina leader del Montefalco Sagrantino, per quel suo essere complesso più per finezza che per potenza. Semplice questione di gusti. A proposito della cantina condotta da Marco Caprai, invece, la questione diventa decisamente meno discutibile. Pare perfino superfluo parlare della sua fondamentale importanza per tutto un territorio e della sua estrema dinamicità che, dal 1978 ad oggi, l'ha condotta ad inanellare una serie di successi con pochi pari nel mondo del vino italiano. E l'azienda con sede a Montefalco, 136 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie, non finisce mai di stupire, verrebbe da dire. In moto un nuovo e avvincente corso dal respiro sempre più internazionale, che ha come protagonista niente meno che Michel Rolland. Tornando al Sagrantino, il Collepiano, prima annata 1979, è rosso di fattura ineccepibile, affinato in barrique per 22 mesi. La versione 2016 colpisce per dettaglio e capacità di restituire i caratteri giusti di un vitigno dalla personalità dominante. Al naso si alternano profumi di frutta rossa matura, tocchi balsamici e rimandi speziati. In bocca, la trama tannica è precisa, densa ed articolata, sviluppandosi dinamica e non priva di fragranza acida, che ne dinamizza il sorso chiuso da un finale tanto largo quanto fruttato.

L'azienda di San Gimignano, 94 ettari a vigneto (con la superficie dedicata alla Vernaccia, 60 ettari, che è ancora la più estesa tra tutte le cantine private dell'intera denominazione) produce in media 1.000.000 di bottiglie ed ha una storia non secondaria nel panorama produttivo del bianco della città delle Torri, che comincia nel 1974 con protagonista Enrico Teruzzi. Una storia lunga e costellata di alti e bassi che, nel 2016, ha trovato nuova linfa, con il passaggio nell'orbita del Gruppo Terra Moretti, la holding di Vittorio Moretti che mette insieme Bellavista, Contadi Castaldi, Petra e Sella e Mosca, incontrando un rinnovato slancio e l'opportunità di una crescita più consapevole. La definizione stilistica dei vini, per esempio, sta cominciando a percorrere strade più articolate e intriganti, più moderne ma al contempo più in linea con l'espressività varietale e quella del territorio. Ne è un buon esempio la Vernaccia di San Gimignano Sant'Elena 2017 (non ancora in commercio), che in un'annata non certo facile per i bianchi, riesce a restare fragrante pur con l'intensità del frutto necessariamente amplificata. Il naso è caratterizzato da un fruttato quasi rigoglioso, rifinito da cenni di alloro, con qualche riecheggio balsamico. In bocca, il vino possiede una sapidità sempre in primo piano che ne allunga il sorso, uno sviluppo tendenzialmente croccante e un finale largo e profondo ancora sul frutto.

Otto ettari con i vigneti posti tra i 175 e i 300 metri di altitudine, nella parte più occidentale e anche più fredda dei Colli Orientali del Friuli: si trovano qui i piccoli appezzamenti di terreno e la cantina di Marco Sara, la cui avventura inizia nel 2000, anche se in realtà è una continuazione della tradizione di famiglia, poiché l'azienda vinicola è nata nella prima metà del secolo scorso. Qui crescono, coltivate in terrazze con forte pendenza, le uve autoctone a bacca bianca di Picolit, Friulano e Verduzzo; e quella a bacca rossa di Refosco, Schioppettino e Cabernet Franc, allevate secondo la coltura biologica e quindi in assenza di prodotti chimici di sintesi in vigna, come diserbanti e pesticidi, e affidandosi in cantina a fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, senza ausili di correzioni e additivi e facendo uso molto parsimonioso di anidride solforosa. I vini di Marco rispettano in pieno i concetti di bevibilità e territorialità e trasmettono in maniera evidente la sensibilità di chi li produce. Lo Schioppettino 2017 si rivela alla vista con un bel rubino intenso e luminoso, ma è il bouquet aromatico che conquista, grazie ad erbe aromatiche variegiate, che spaziano da alloro a timo, e un frutto vivo e intenso, che ricorda la ciliegia matura, con cenni speziati delicati, da pepe bianco. Al gusto ha un sorso pieno, beva invitante senza asperità, agile nel finale pulito e netto.

(Leonardo Romanelli)

Per il gruppo Zonin 1821, dalle molteplici tenute sparse in ogni angolo dell'Italia enoica, il Castello d'Albola occupa una posizione di preminenza consolidata, per qualità e coerenza stilistica. Si tratta, a nostro avviso e non solo, della Tenuta più significativa del colosso veneto perché, semplicemente, è situata in una delle zone più vocate di tutta la denominazione del Chianti Classico, l'areale di Radda in Chianti. Da qui arrivano vini di grande fascino, stilisticamente definiti e coerenti, forse i migliori dell'intera produzione della cantina con sede a Gambellara, capaci di restare solidamente in sintonia con i suoli, i climi e i paradigmi del terroir raddese. La produzione di 800.000 bottiglie è ottenuta da 125 ettari di vigneto a biologico, che crescono su suoli variabili, anche se decisamente segnati dai classici substrati di alberese e galestro, con gli appezzamenti più significativi - Selvole, Capaccia, Madonnino, Ellere, Marangole, Mondeggi, Sant'Illario, Acciaio - posti tra i 350 metri e i 550 metri sul livello del mare e con il Solatio, a svettare a 580 metri. Il Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina 2016, figlio di un'annata indimenticabile per il Gallo Nero, possiede profilo aromatico articolato che evoca i fiori, il pepe, la cannella e il tabacco. Al palato, il vino ha struttura tannica decisa e sviluppo dinamico e fragrante, con finale sapido e persistente.



CAPEZZANA

Doc Barco Reale di Carmignano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenuta di Capestana](#)

Proprietà: famiglia Contini Bonacossi

Enologo: Benedetta Contini Bonacossi,

Franco Bernabei

È l'azienda di riferimento della denominazione del Carmignano per storia e per rappresentatività di tutto un territorio. Legata a doppio filo ad una conduzione familiare che parte dagli anni '20 del Novecento, la cantina della famiglia Contini Bonacossi conta attualmente su 75 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie. Il portafoglio etichette è alimentato, evidentemente, da tutte le tipologie del Carmignano, il cui disciplinare, per primo in Toscana, ha previsto l'utilizzo, tra i vitigni principali, delle varietà bordolesi Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Ma non mancano neppure alcuni vini aziendali come il Ghiaie della Furba, uvaggio a base di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, l'Ugo Contini Bonacossi, Sangiovese in purezza e il Trebbiano, anch'esso in purezza. La cifra stilistica di Capestana è costruita attorno ad un buon equilibrio tra accenti moderni e elementi della tradizione, che garantisce ai propri vini una confortante qualità. Il Barco Reale 2018 affinato a seconda delle caratteristiche dell'annate per 6-8 mesi in legno grande, rappresenta il vino "d'entrata" della cantina di Seano. Al naso evoca profumi prevalentemente fruttati, a cui si aggiungono leggeri toni affumicati e speziati. In bocca, il sorso è ben definito, lo sviluppo possiede buona dinamica e il finale è piacevolmente fragrante con ritorni sul frutto.



LUIGI VOGHERA

Docg Barbaresco Cottà

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Luigi Voghera](#)

Proprietà: famiglia Voghera

Enologo: Livio Voghera

Possiede profumi di piccoli frutti rossi, viola, sottobosco e spezie il Barbaresco Cottà 2017 di Luigi Voghera, invecchiato due anni in legno, che propone una progressione gustativa altrettanto centrata, morbida e al tempo stesso tonica, con tannini smussati e sviluppo ampio e solido, dal finale che ripropone ancora toni dolci, aromaticamente fruttati e speziati. La cantina con sede a Neive, conta attualmente su 22 ettari a vigneto dove si producono i vini classici della zona dai Barbaresco, ottenuti a partire dalle uve di alcuni tra i Cru significativi dell'areale, alla Barbera e al Dolcetto, che arrivano dal vigneto Basarin, per arrivare al Moscato e ai Langhe Arneis e Favorita, che contribuiscono al portafoglio etichette sul versante bianchista. La conduzione, come solitamente avviene in queste realtà a stretto carattere familiare, è oggi in mano al figlio di Luigi Voghera, Livio e prosegue con confortante continuità l'attività paterna anche dal punto di vista stilistico, caratterizzato da un'espressività tendenzialmente tradizionale ma anche da una non secondaria presenza di elementi più accomodanti e carezzevoli nei propri vini che, benché affatto sgarbati, li rendono un po' meno personali. Guardando al caso del Cru Cottà, posto al confine tra Neive e Barbaresco, la ricchezza e l'austerità tannica tipica di quel vigneto, emerge con leggibilità più sfumata che in altri casi.

ZOOM



CONSORZIO DI PRODUTTORI, ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

VIA ROMA, 8 - ROCCAVERANO (AT)

Tel: +39 0144 88465

Sito Web: www.robioladiroccaverano.com

La Robiola di Roccaverano Dop è un formaggio a pasta morbida, a latte crudo intero 100% caprino (delle razze Roccaverano, Camosciata Alpina e Pecora delle Langhe) oppure caprino/bovino (delle razze Piemontese e Bruna Alpina), realizzato artigianalmente tra le colline intorno al paese di Roccaverano (Asti). Fresca o stagionata, è caratterizzata da una pasta bianca morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso. Come per tutti i prodotti dell'eccellenza gastronomica italiana, anche per la Robiola di Roccaverano il COVID-19 ha causato una forte flessione delle vendite, a causa del blocco del mondo della ristorazione e anche delle molte piccole realtà commerciali. La grande distribuzione, benché attiva, non è in grado di assorbire l'intera produzione, che rischia di cessare con conseguenze catastrofiche per tutto un territorio. Da qui l'appello dei produttori a contattare il Consorzio per avere tutti gli estremi per il reperimento del prodotto, anche porta a porta.

RISTORANTE



APE WINE BAR

PIAZZA DEL RISORGIMENTO, 3 - ALBA (CN)

Tel: +39 0173 363453

Sito Web: www.apewinebar.it

Che le Langhe fossero uno dei luoghi d'elezione per tutti i gourmet che si rispettano, non è una novità. Nuova (e decisamente azzeccata) è invece la formula adottata da Ape Wine Bar che si trova sia ad Alba che a Santo Stefano Belbo. Piatti dalle materie prime e dalle ricette rigorosamente locali (con le poche digressioni lasciate ai sapori del mare), grandi vini (e da queste parti non c'è altro che l'imbarazzo della scelta) ed ecco in sintesi la proposta che rende un aperitivo un qualcosa di meno standardizzato, aprendolo verso un mondo nuovo. Intere o mezze porzioni, una proposta giovane anche in cucina, una nutrita lista di vini e di cocktail. Piatti decisamente con il "marchio di fabbrica" made in Langa: carne cruda di Fassona battuta al coltello, vitello cotto al rosa con salsa tonnata, tajarin di propria produzione con ragù di manzo e salsiccia, tartare di tonno, tagliata di Fassona alla piastra con verdure saltate, polpo croccante su crema di ceci. E per finire il tortino al cioccolato.



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: © [Albeisa](#)

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