

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 101 - Dal 10 al 16 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 10 AL 16 MAGGIO 2020

Manera

Paradiso di Manfredi

Mazzi

Tenuta di Valgiano

Bruni

Bava

Begali

Fattoria Selvapiana

Il Colombaio di SantaChiara

Tenuta Belvedere

Bacio della Luna

Bonacchi

Fattoria di Valiano

Masciarelli

Zoom: Marinagela Prunotto, Cognà - Alba

Ristorante: Il Buongustaio - Matera



MANERA

Docg Barbaresco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola Manera Fratelli](#)

Proprietà: Luciano e Franco Manera

Enologo: Gabriele, Daniele e Carlo Manera

L'Azienda Agricola Manera è situata in Frazione San Rocco Seno d'Elvio a pochi chilometri da Alba ed è costituita da quattro cascine storiche per un totale di 20 ettari coltivati a vigneto. È la tipica cantina langarola a conduzione familiare, con tradizioni artigianali consolidate che si tramandano di padre in figlio, come non è raro incontrare in questo areale. La coltivazione dei vigneti nella tenuta ha origine negli anni '50 del secolo scorso, quando i fratelli Franco e Luciano Manera iniziarono con la sola produzione e vendita di uve. Dal 2005, con l'arrivo in azienda dei figli Gabriele Daniele e Carlo, è iniziata anche la produzione di vino e l'imbottigliamento, all'insegna di un mix che fonde tecniche tradizionali e moderne, con un portafoglio etichette articolato che comprende Langhe Favorita, Arneis, Nebbiolo, Dolcetto e Barbera d'Alba, Moscato d'Asti e Barbaresco, distribuite su una produzione media di 30.000 bottiglie annue. Il Barbaresco 2017, oggetto del nostro assaggio, declina un'annata che anche tra le colline di Langhe non è stata esente da criticità. Elevato per 12 mesi in legno grande e per altri 12 mesi in barrique di secondo passaggio, mette in evidenza profumi che alternano ricordi di vaniglia e di nocciola a sensazioni di lampone e ciliegia. In bocca, il vino è succoso e denso, con uno sviluppo serrato e un finale avvolgente dai contorni leggermente speziati.

PARADISO DI MANFREDI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 77,00

Azienda: [Il Paradiso di Manfredi](#)

Proprietà: famiglia Guerrini

Enologo: Florio Guerrini

Absoluta umiltà e discrezione: sono le due parole che spontaneamente sovengono a chiunque si appresta a raccontare questa azienda e la famiglia che la vive. Un Paradiso dove tutto cresce agevolmente a formare un "giardino rigoglioso abitato da animali e uccelli", riscattato da Manfredi Martini e da sua moglie Fortunata negli anni '50. Manfredi è fra i fondatori del Consorzio del Brunello nel 1967 e il profondo rispetto e responsabilità che ne sono derivati, accompagna ancora oggi il fare e il custodire, che la famiglia porta avanti, tramite la figlia Rossella, il marito Florio e le due nipoti. 10.000 le bottiglie prodotte da 2,4 ettari vitati che si trovano sul versante settentrionale della collina ilcinese (zona Canalicchio, per chi ha confidenza col territorio). Amici appassionati definiscono il loro Brunello un vino che proviene dal "bagnasciuga" di Montalcino, terreni un tempo baciati dal mare, che conferiscono alle loro bottiglie un animo iodato inconfondibile. Animo che nella versione 2013 effettivamente manca, ma che ritorna nel suo incedere in bocca come una fresca e ritemprante risacca marina. Profuma di miele d'arancio, violetta, ciliegia croccante, poi svela una nota ematica e mentolata. L'alcool è perfettamente integrato al liquido, come i tannini. È fresco e succoso; una leggera vena amara di cioccolato e dolce di vaniglia; finisce col pepe e l'incenso. È un vino raro, questo. Si aggrappa alle gote, fa chiudere gli occhi e sorridere.

MAZZI

Doc Valpolicella Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Società Agricola Mazzi](#)

Proprietà: Roberto Mazzi e figli

Enologo: Roberto Mazzi

Quando si dice il potere della sintesi...La sintesi d'un lavoro, d'una storia, di una denominazione e un terroir: tutto riassunto in una bottiglia. Ed espresso in un vino incoraggiante, amichevole - persino quotidiano, se volete - ma senza un filo di banalità, inno anzi alla beva, alla freschezza, alla tendenza più attuale del consumo di settore, chiudendo al tempo stesso il cerchio con le radici della sua tipologia. Intendiamoci: in casa Mazzi fanno anche un Superiore, due Amarone - e che Amarone! - e un Recioto con classe autentica e proprietà, pur senza propopea. Ma questo loro Valpolicella (che qualcuno definirebbe "base", e invece è solo se stesso) figlio di tre varietà, uve di cinque cru diversi e di un cocktail di terreni in cui si viaggia dal limo al calcare passando per le varie argille (ecco la sintesi) è davvero una piccola, ma significativa bandiera: di come il vino di qui "parlava" (ovviamente quando era ben fatto: oggi quasi una regola, da Mazzi un must, un tempo certo meno) con tono leggero e fresco, senza sovraccarichi, inno alla piacevolezza e al frutto scevro da ambizioni di riporto, affidate semmai invece al "fratellone" figlio d'appassimento. Ciliegia e visciola si dividono il campo olfattivo, condite da un piccolo baffo d'agrumo rosso al palato, che è agile, carezzevole, amabilissimo. Un piccolo grande vino di territorio, sorridente in tutto: anche nel prezzo.

(Antonio Paolini)

TENUTA DI VALGIANO

Doc Colline Lucchesi Palistorti di Valgiano Rosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Tenuta di Valgiano S. Agricola](#)

Proprietà: Moreno Petrini, Laura Di

Collobiano

Enologo: Saverio Petrilli

La Tenuta di Valgiano è una delle culle della biodinamica enologica italiana. L'azienda, situata in un angolo incantevole delle Colline Lucchesi, a due passi da Lucca, possiede 15 ettari a vigneto, per una produzione annua di 60.000 bottiglie, ed è condotta, dal 1993, da Moreno Petrini e Laura Di Collobiano, affiancati nella conduzione tecnica, sia agricola che enologica, dal prezioso lavoro di Saverio Petrilli, vero e proprio pioniere delle pratiche di origine steineriana nel Bel Paese, non certo un "santone", quanto un uomo determinato nelle sue scelte e rigoroso nella loro messa in pratica. Facile il suo destino come cantina leader dell'areale lucchese, ruolo che detiene saldamente con confortante continuità, grazie ad un portafoglio etichette dotato di personalità e carattere, dalla cifra stilistica ben leggibile e capace di esprimere anche l'eccellenza assoluta con il Tenuto di Valgiano, il vino "bandiera" della casa. Il "second vin" aziendale, invece, è il Palistorti di Valgiano. Anch'esso un blend a base di Sangiovese, Merlot e Syrah, matura in barrique per 12 mesi ed è ottenuto dalle uve dei vigneti più giovani. La versione 2017 propone un profilo olfattivo caldo e maturo, dove predomina un rigoglioso fruttato e qualche accento speziato e terroso. In bocca, il vino ha sorso pieno e succoso, struttura fragrante, che fa sentire tannini tonici e sapidi, e finale dai ritorni fruttati.



BRUNI

Doc Maremma Alicante Oltreconfine

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Alicante

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Bruni](#)

Proprietà: Marco e Moreno Bruni

Enologo: Lorenzo Landi

L'azienda con sede nei pressi di Fonteblanda rappresenta con confortante continuità una delle espressioni più interessanti della Maremma enoica. Condotta dai fratelli Marco e Moreno Bruni, conta attualmente su 50 ettari a vigneto per una produzione complessiva che si attesta sulle 500.000 bottiglie. Da poco la cantina è stata completamente rinnovata, mentre non mancano anche ulteriori acquisizioni in termini di vigneti. Lo stile della casa propone etichette di fattura impeccabile, dallo stile moderno ma capace di rendere al meglio il temperamento generoso dei vini ottenuti in questo angolo di Toscana. Il fulcro produttivo poggi sui prodotti a denominazione Morellino e su due Vermentino, dotati di una solida e continuativa qualità, ma probabilmente il vino più intrigante è l'Oltreconfine, oggetto del nostro assaggio, uscito per la prima volta sul mercato con l'annata 2013. Si tratta di un Alicante in purezza, ovvero di un Grenache o Cannonau o, per riannodare i fili della storia enologica maremmana, di un vino ottenuto da "Uva Spagna". Affinato nelle prime versioni in barrique, oggi è elevato in legno grande, che ne rende la cifra stilistica ancora più fine e bilanciata. La versione 2018 si conferma vino dai profumi definiti di piccoli frutti rossi e spezie, ad anticipare una bella e continua energia gustativa che si muove tra tannini levigatissimi e fragranza sempre in primo piano.

BAVA

Docg Barolo Scarrone

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Bava](#)

Proprietà: famiglia Bava

Enologo: Giulio Bava

Proprietaria anche del marchio Cocchi da oltre un quarantennio, la famiglia Bava sta nel mondo del vino piemontese dai primi anni del secolo scorso. Una lunga storia che trova la sua genesi enoica a Coconato, tra le colline del Monferrato astigiano, per poi estendersi gradualmente con vigne e cantine nelle tenute di Agliano e Castiglione Falletto, in Langa. Oggi, l'azienda conta su 55 ettari vitati, per una produzione di 490.000 bottiglie, ad abbracciare le principali denominazioni astigiane e albesi, in un articolato e versatile portafoglio etichette, capace di valorizzare oltre a Nebbiolo, Barbera e Moscato, anche tipologie e varietà meno conosciute come i vini a base di Ruchè, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco e l'Albarossa, per fare alcuni esempi. I vini possiedono uno stile solido e convincente, che guarda alla tradizione con un occhio moderno, ma senza inutili forzature, proponendo una gamma di prodotti dalla costanza qualitativa riconosciuta. Il Barolo Scarrone, ottenuto dall'omonimo vigneto situato a Catiglione Falletto, maturo per 30 mesi in legno grande e barrique. La versione 2016 propone profumi di rosa, viola, tabacco, spezie e cenni balsamici a rifinitura. In bocca, l'impatto è pieno ed articolato, con tannini ben levigati, come nelle caratteristiche di questo Cru, e progressione continua e succosa, che in chiusura rimanda alle spezie e ai piccoli frutti rossi.

BEGALI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Begali](#)

Proprietà: Lorenzo Begali

Enologo: Lorenzo e Giordano Begali

La cantina Begali rappresenta una delle realtà produttive più veraci e interessanti del comprensorio enico veronese. Nata nel 1943 per opera di Giordano Begali, mantiene il suo carattere squisitamente familiare ed oggi è condotta ancora da Lorenzo Begali, figlio di Giordano, che negli anni Cinquanta del secolo scorso la prese in mano, arrivando alla commercializzazione delle prime etichette nel 1986. Dagli anni '90 è affiancato in vigna e cantina dai figli Giordano e Taliana, che mantengono l'approccio produttivo nel solco della tradizione. I vigneti, 12 ettari, sono collocati nella parte meridionale della zona classica della Valpolicella in vari e piccoli appezzamenti, a Cengia intorno alla cantina, a Masua, a Castelrotto e a Monte Ca' Bianca e producono complessivamente 90.000 bottiglie. Lo stile aziendale non prevede cedimenti modaioli, ed è saldamente tradizionale, caratterizzato da vini ricchi e concentrati, diretti e schietti, talvolta con qualche lieve sgrammaticatura. L'Amarone Classico 2015, passa tre anni in legno grande e tonneau prima di affinarsi per sei mesi in bottiglia ed arrivare sugli scaffali. Il bagaglio olfattivo è molto classico e propone frutta rossa matura, in confettura e sottospirito, ampia speziatura, rimandi affumicati e cenni tostati. In bocca, il vino è caldo e avvolgente, dallo sviluppo pieno e continuo, intensamente aromatico e dal finale lungo.

FATTORIA SELVAPIANA

Doc Chianti Rufina Vigneto Vigneto Bucerchiale Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Fattoria Selvapiana](#)

Proprietà: Francesco Giuntini

Enologo: Franco Bernabei, Niccolò Giuntini Massetti

La Fattoria Selvapiana è probabilmente l'azienda più intrigante della Rufina, a sua volta la più interessante tra le sette sottozone che caratterizzano il Chianti. Attualmente conta su 60 ettari a vigneto, allevati fin dagli anni '90 a biologico, per una produzione di 220.000 bottiglie ed è in attività dal 1948 per opera della famiglia Giuntini, che continua a condurla ancora oggi sotto la direzione di Federico Giuntini. Qui si producono vini di grande carattere, interpreti rigorosi delle potenzialità del Sangiovese che in questo angolo di Toscana dimostra una personalità del tutto particolare. Le etichette aziendali sono, evidentemente, ottenute per la maggior parte a partire dal vitigno principale della Regione con le eccezioni del Fornace (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot) e del Syrah. Sfruttando la tendenziale capacità di mantenere una notevole freschezza anche in annate molto calde come la 2017, il Sangiovese del Chianti Rufina Vigneto Bucerchiale, prodotto per la prima volta nel 1979 ed elevato per 15 mesi in barrique in prevalenza usate, ha saputo esprimersi con autorevolezza. Il suo profilo aromatico possiede una base fruttata generosa e nitida in cui si inseriscono note appena affumicate, cenni speziati e ricordi balsamici. In bocca, il sorso è pieno e contrastato con la notevole materia che si svolge tonica, grazie ad una fragranza acida continua e ficcante.



IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

Docg Vernaccia di San Gimignano Campo della Pieve

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Il Colombaio di Santa Chiara](#)

Proprietà: famiglia Logi

Enologo: Nicola Berti, Paolo Caciorgna

La cantina dei fratelli Logi, soprattutto nel recente passato, è diventata una specie di modello per i produttori della "nouvelle vague" della Vernaccia di San Gimignano. Non tanto per l'introduzione di tecniche particolarmente innovative, che anzi in questo caso ricorrono se mai alle esperienze del passato, ma soprattutto per la cifra stilistica, personale e senza alcuna forzatura, che i vini dell'azienda di Racciano sanno esprimere, collocandosi come minimo alla pari con le migliori espressioni bianchiste d'Italia. 22 sono gli ettari di vigneto coltivati a biologico, che forniscono la materia prima per le 98.000 bottiglie della produzione complessiva di questa realtà che, evidentemente, ha il suo core business, saldamente legato al bianco della città delle torri. Tre le varianti di Vernaccia proposte: la Vernaccia Selvabianca, affinata sulle fecce in acciaio e cemento per sei mesi, l'Albereta Riserva, maturata per un anno in legno grande e cemento e la Vernaccia Campo della Pieve, con permanenza in cemento sulle fecce per 18/20 mesi a seconda della qualità dell'annata. La versione 2018 di quest'ultima, oggetto del nostro assaggio, propone delicati profumi di fiori di campo, agrumi, frutta a polpa bianca e leggeri tocchi speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è teso e sapido, costantemente in allungo fino a chiudersi con una bella nota salina e ricordi aromatici di pietra focaia.

TENUTA BELVEDERE

Provincia di Pavia Igt Bianco Frizzante Metodo Ancestrale Wai

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero, Riesling Italo

Bottiglie prodotte: 3.018

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Tenuta Belvedere](#)

Proprietà: Gianluca Cabrini

Enologo: Stefano Torre

Dalle automobili, settore in cui lavorava fino a una decina di anni fa, alla terra per Gianluca Cabrini il passo è stato breve, perché mosso da una forte passione per le vigne e l'Oltrepò Pavese. Deciso a cambiare vita, rileva così la cantina e la tenuta di proprietà della famiglia Sarchi Faravelli, che era stata attiva fino alla scomparsa del suo fondatore, la ristruttura nel 2013 e dà il via all'avventura, con una viticoltura votata ad un impatto ambientale bassissimo, utilizzando concimazioni organiche, inerbimento spontaneo tra i filari, pochissimi trattamenti a base di zolfo e rame, vendemmia a mano e uso molto limitato dei solfiti. Un'idea se vogliamo moderna ma antica allo stesso tempo, rispettosa del territorio. La posizione e il clima rendono i dieci ettari della tenuta adatti alla produzione di Pinot Nero, ma anche i vitigni autoctoni come la Bonarda e la Croatina crescono bene, dando sostanza a vini che rispecchiano l'autenticità del territorio. Uno di questi è il vino frizzante ottenuto da metodo ancestrale "Wai", creato con uve Pinot Nero e Riesling Italo, dove il colore si pone a metà tra il paglierino ed un ambrato leggero aranciato. Divertente al naso, dove esprime note fruttate, con l'unione di agrumi e mela, e cenni floreali, di ginestra. In bocca mostra vivacità legata ad una freschezza invitante e ben presente, corpo agile, con una chiusura pulita e di ottima beva.

(Leonardo Romanelli)

BACIO DELLA LUNA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Bacio della Luca Spumanti](#)

Proprietà: Daniele Simoni, Schenk Italia

Enologo: Dario della Maria

Schenk Italian Wineries è senz'altro da annoverarsi tra i giganti dell'Europa enoica, con più di 55 milioni di bottiglie prodotte in media annualmente. Il Gruppo a capitale svizzero, con alle spalle oltre un secolo di storia, rappresenta anche una delle più grandi realtà europee del vino in termini economici, con un fatturato di 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per sorreggere tali numeri stellari, ed infatti, è proprio nel Bel Paese che si concentra il core business di Schenk. Nell'articolato portafoglio aziendale del colosso svizzero, oltre alle aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enoica nazionale, dalla Puglia al Piemonte. E non poteva certo mancare tra le referenze di questa realtà la produzione delle bollicine italiane più famose al mondo. Ecco allora Bacio della Luna, cantina che si trova a Vidor, in provincia di Treviso, ma che può contare su 25 ettari a vigneto nella zona a Docg del Prosecco. Qui vengono prodotti, tra gli altri, un Cartize, un Prosecco, un Prosecco Superiore e un Millesimato. Quest'ultimo, nella versione Extra Brut 2019 si è dimostrato fine e delicato, tutto all'insegna della piacevolezza. Un vino che gioca la sua partita sull'incrocio tra fruttato e floreale dei suoi profumi e sul gusto morbido e appagante, che ha decretato il successo di questa tipologia.

BONACCHI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cantine Bonacchi](#)

Proprietà: famiglia Bonacchi

Enologo: Ivan Misuri

Situata nel cuore della sottozona del Chianti di Montalbano, Cantine Bonacchi svolge attività di produzione, vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione da 3 generazioni. Dal fondatore Enrico Bonacchi, passando da Pio, per arrivare a Giovanni e al figlio Andrea, attuale patron dell'azienda: un percorso di crescita e sviluppo, dunque, per questa realtà situata a Quarrata, in Provincia di Pistoia. Come molti imbottiglieri toscani, specie nel recente passato, il core business aziendale si è progressivamente spostato dall'acquisto di vini e dalla loro commercializzazione anche alla coltivazione dei vigneti in tenute di proprietà. Cantine Bonacchi conta su tre aziende agricole: una, Tenuta di Montemagno, la sede storica con 40 ettari a Chianti Montalbano, la seconda, Fattoria Casalino, a Castelnuovo Berardenga, con 23 ettari a Chianti Classico e la terza a Montalcino, il Molino della Suga, con 11 ettari a Brunello. Dalla collina ilcinese proviene il vino oggetto del nostro assaggio. Anche grazie ad un millesimo molto interessante, il Brunello di Montalcino 2015, si è dimostrato un vino centrato e di belle potenzialità. I profumi sono nitidi e intensi, contraddistinti da un fruttato rigoglioso e cenni affumicati e speziati a rifinitura. In bocca, il sorso attacca morbido e tendenzialmente dolce, per continuare segnato da una energica acidità che ne aumenta succosità e fragranza.



FATTORIA DI VALIANO

Docg Chianti Classico Poggio Teo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Tenute Piccini](#)

Proprietà: Mario Piccini

Enologo: Pasquale Presutto

La storica famiglia del vino Piccini, con sede a Casole d'Elsa, rappresenta oggi una moderna realtà che coniuga quantità e qualità. Sei sono le Tenute di proprietà: Valiano, Moraia, Geografico e Villa al Cortile in Toscana, Regio Cantina in Basilicata e Torre Mora in Sicilia, a formare un mosaico esteso e ben articolato dalla massa critica non da poco, espressa da 15.000.000 di bottiglie prodotte annualmente ottenute da un'estensione a vigneto di 470 ettari. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, che ne mantengono la capacità di penetrazione nei mercati di tutto il mondo, costituendo uno dei marchi più diffusi e riconosciuto della Toscana enoica in ogni dove. Il Chianti Classico Poggio Teo è prodotto nella Tenuta di Valiano, situata sulla strada che da Siena va verso Vagliagli: siamo nella sottozona di Castelnuovo Berardenga, dove si coltivano 70 ettari a vigneto. La versione 2016 matura per un anno in legno grande e appare di un bel rosso rubino brillante e trasparente. Al naso, conferma le belle caratteristiche di un'annata molto speciale per il Gallo Nero, mettendo in fila aromi di ciliegia fresca, marasca e susina con cenni di vaniglia e tabacco a rifinitura. In bocca, il vino possiede trama tannica levigata, per uno sviluppo succoso e continuo, dal bel finale ancora sui frutti e le spezie.



MASCIARELLI

Terre Aquilane Igt Merlot Marina Cvetic

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: famiglia Masciarelli

Enologo: Carlo Ferrini

Traino per tutto un territorio, il progetto enologico dell'azienda fondata nel 1981 da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli si snoda sulle quattro province abruzzesi, comprendendo le principali caratteristiche pedoclimatiche della Regione: dalle colline Teramane al clima continentale di Ofena, dai vigneti di Loreto Aprutino a quelli della Provincia di Chieti, dove si trova la cantina. Un progetto che, per certi versi, a fatto scuola e che resta uno dei più significativi dell'Italia enoica. Oggi c'è una donna altrettanto grande, Marina Cvetic, a condurre autorevolmente una specie di piccolo impero del vino: 300 ettari a vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunte etichette importanti, per vini impeccabili dal punto di vista dell'esecuzione e capaci, in alcuni casi, di fotografare perfettamente il loro terroir di appartenenza. Dal lato rossista dell'offerta aziendale arriva questo Merlot in purezza, affinato per 12 mesi in barrique. Dal colore rosso rubino profondo, offre un profilo aromatico di buona caratterizzazione varietale con cenni erbacei in primo piano seguiti profumi di confettura di prugne, ribes, more, pepe e una delicata sfumatura di cacao. In bocca, il vino attacca con un sorso morbido e dolce che trova dinamicità in uno sviluppo fragrante e dal tannino risolto.

ZOOM



MARINAGELA PRUNOTTO, COGNÀ

VIA OSTERIA, 14 - FRAZIONE MUSSOTTO, ALBA (CN)

Tel: +39 0173 441590

Sito Web: mprunotto.com

L'Azienda Agricola Mariangela Prunotto, da sempre ad Alba, "capitale" delle Langhe, da oltre 15 anni coltiva i propri terreni a biologico, da cui ricava un ampio portafoglio prodotti che va dal miele alle confetture, dalla frutta sciropata ai sughi e alle salse, dai legumi alle specialità in vasetto. Tra questi un posto speciale lo occupa certamente la Cognà. La Cognà all'Albese può essere impropriamente definita una mostarda d'uva, mentre è una deliziosa crema versatile su molti piatti. Tradizionalmente, gli ingredienti venivano reperiti dopo la raccolta della frutta. Quindi gli ultimi grappoli di uva, le pere rimaste da raccogliere sugli alberi, così come le mele cotogne che venivano fatte cuocere con le noci e le nocciole. Così come allora la Cognà di Prunotto combina Mosto d'uva Dolcetto, mele Renetta, mele cotogne, pere madernassa, noci e nocciole Piemonte. Può essere consumata semplicemente sul pane, usato come una specie di mostarda per accompagnare i bolliti o i formaggi, oppure aggiunta a gelati e granite.

RISTORANTE



IL BUONGUSTAIO - A SPASSO NEI SASSI

PIAZZA VITTORIO VENETO, 1 - MATERA

Tel: +39 0835 331982

Sito Web: www.ilbuongustaiomatera.it

Incastonato nel centro storico di Matera, tra gli scorci affascinanti della città dei Sassi, troviamo un vero paradiso del gourmet, una salumeria vessillo dell'eccellenza enogastronomica lucana e un passaggio obbligato per tutti i palati più fini. Il Buongustaio - A spasso nei Sassi, già dal nome suggerisce le peculiarità e le squisitezze prelibate contenute al suo interno, come sorprendenti emozioni del palato. Da quando è nato, nel 1987, il rispetto per le tradizioni delle materie prime della Basilicata e la ricercatezza dei prodotti lucani sono stati gli elementi che hanno guidato i proprietari Samuele e Rosa. Pionieri quindi delle tipicità della Basilicata, sono comunque attenti ed instancabili ricercatori delle specialità italiane più rinomate per arricchire un locale davvero goloso. Come non restare rapiti, per esempio dai peperoni Cruschi (già fritti), "la patatina croccante Lucana" o dal caciocavallo podolico stagionato 6 mesi, o ancora dalle strascinate Lucane con cime di rapa (acquistabili comodamente anche sul [webshop](#)).



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: © Merano Wine Festival

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