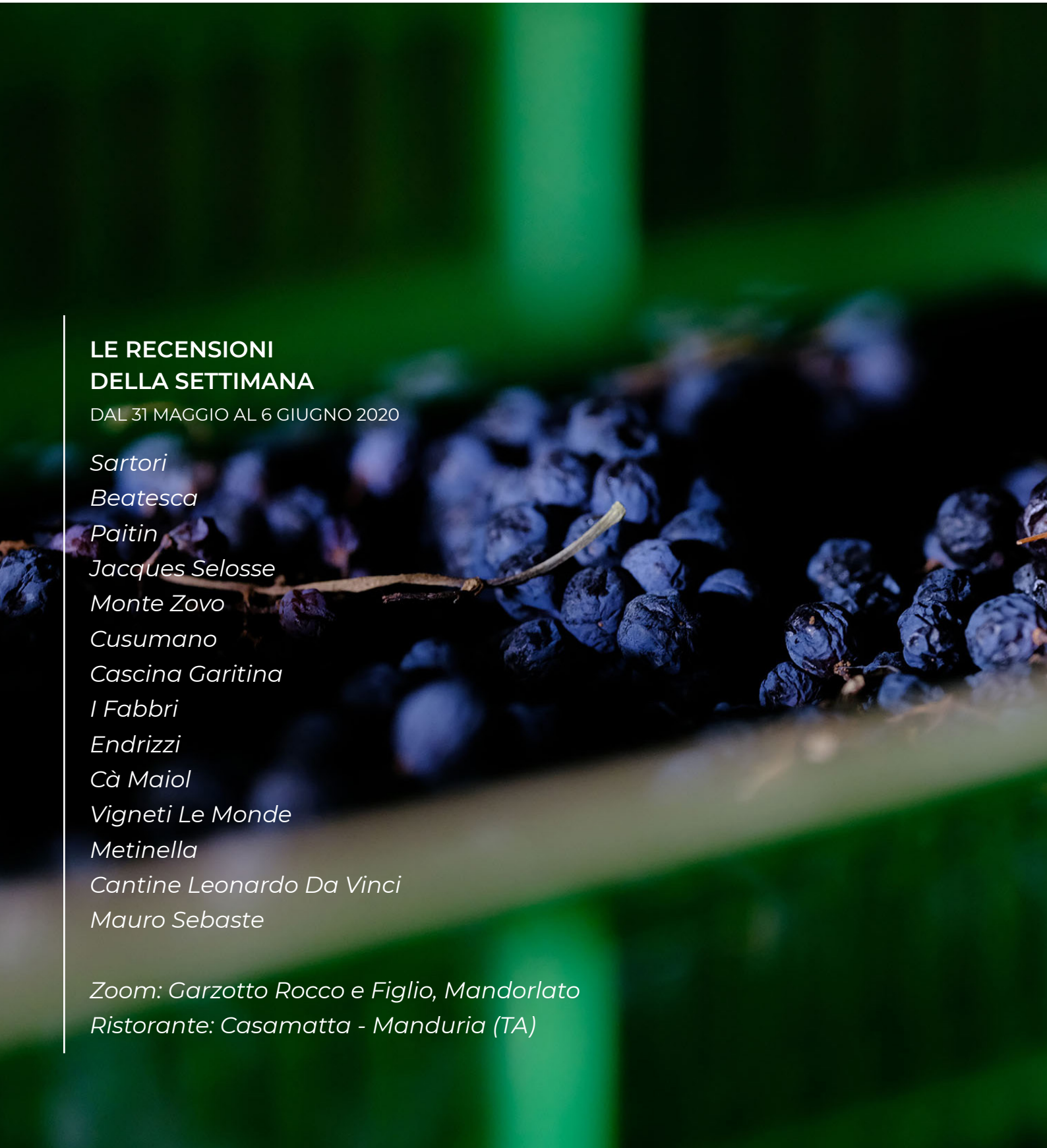
N. 104

DAL 31 MAGGIO AL 6 GIUGNO 2020

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 104 - Dal 31 Maggio al 6 Giugno 2020 - Tiratura: 28.900 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 31 MAGGIO AL 6 GIUGNO 2020

Sartori
Beatesca
Paitin
Jacques Selosse
Monte Zovo
Cusumano
Cascina Garitina
I Fabbri
Endrizzi
Cà Maiol
Vigneti Le Monde
Metinella
Cantine Leonardo Da Vinci
Mauro Sebaste

Zoom: Garzotto Rocco e Figlio, Mandorlato
Ristorante: Casamatta - Manduria (TA)

I VINI DI WINENEWS

Con l'App Enosocial® il vino è a km 0
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store

SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella I Saltari

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Casa Vinicola Sartori
Proprietà: famiglia Sartori, Cantina Sociale di Colognola
Enologo: Marco dell'Eva, Franco Bernabei

Negli anni Novanta, c'è stato l'ingresso in Sartori della cantina Sociale di Colognola ai Colli, che ha coinciso con il passaggio generazionale agli eredi Andrea, Luca e Paolo Sartori, autori del consolidamento dell'impresa. Nel 2003 arriva un accordo produttivo con la Tenuta abruzzese Cerulli Spinozzi, mentre nel 2008 tocca alla cantina friulana Mont'Albano ad entrare nell'orbita dell'azienda veronese, dal peso sempre più significativo non solo per il Veneto enoico. Ma tutto è cominciato negli anni Sessanta del Novecento, periodo in cui sono state gettate le basi di questo marchio dimensionalmente tra i più importanti del distretto enoico veronese, attorno ai nomi di Pierumberto e Franco Sartori a cui si devono l'internazionalizzazione dell'azienda e lo sviluppo produttivo della cantina, costituendo la base imprescindibile del successo attuale. Un mosaico enoico decisamente articolato quello di Sartori, con numeri non certo confidenziali: sono 16 i milioni di bottiglie che in media vengono prodotti annualmente, ma non manca lo spazio anche per etichette di fascia ho.re.ca, ottenute dai vigneti di proprietà aziendale (120 ettari distribuiti tra Valpolicella e Soave). Come l'Amarone I Saltari 2012: affinato il legno grande, tonneau e barrique per 25 mesi, possiede profumi di marasca, erbe aromatiche e spezie e un sorso solido, dolce e avvolgente, dai ritorni balsamici e fruttati.

BEATESCA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.692
Prezzo allo scaffale: € 68,00
Azienda: Azienda Agricola Beatesca
Proprietà: Benedetta Pasini, Furio Fabbri
Enologo: Roberto Cipresso

L'Azienda Agricola Beatesca di proprietà di Furio Fabbri e Benedetta Pasini dal 1991, fa parte di quella nutrita costellazione di piccole realtà produttive che fa di Montalcino non solo il regno del Brunello, ma anche uno dei luoghi d'elezione dell'alto artigianato enoico del Bel Paese. I suoi quasi due ettari e mezzo sono posti a ridosso del paese e sono contraddistinti da terreni dalla tessitura franco-argillosa ricca di scheletro, dando al Sangiovese il giusto apporto per esprimersi in modo significativo, come succede solo da queste parti. In cantina, gli affinamenti sono effettuati in tonneau e lo stile dei vini risulta garbatamente moderno, con un approccio che punta alla piena maturità della materia prima e ad un sostegno del rovere sempre in primo piano. Qui si producono Rosso e Brunello di Montalcino, ed a cornice di entrambe le etichette aziendali il nome Beatesca quale dedica alle figlie Beatrice e Francesca. Il Brunello di Montalcino 2015, frutto di un'annata da più parti considerata tra le migliori del Nuovo Millennio, possiede un profilo aromatico generoso e intenso sul frutto scuro maturo, accenni di fiori leggermente appassiti e toni affumicati e speziati. Al palato, ha sorso pieno e articolato, ampio negli aromi, potente nel corpo, con tannini già ben assestati. Persistenza e ricchezza dominano il finale, per un Brunello già oggi espressivo, ma dal futuro altrettanto promettente.

PAITIN

Docg Barbaresco Serraboella Sorì Paitin

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 9.500
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Paitin
Proprietà: famiglia Pasquero-Elia
Enologo: Dante Scaglione

Un'azienda che ha camminato letteralmente insieme alla storia del Barbaresco ed è nata a fine Ottocento, proprio nel momento in cui si decise di chiamare Barbaresco il Nebbiolo allevato in questa porzione di Langa. Oggi l'azienda della famiglia Pasquero-Elia conta su 18 ettari di vigneto coltivati a biologico e da poco passati ai canoni della biodinamica, per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. Lo stile aziendale è stato ridisegnato completamente nel recente passato, abbandonando rotomaceratori e barrique in favore di legno grande e macerazioni più lunghe. Il risultato è una gamma di etichette ottenute senza forzature, fedelissime espressioni del territorio da cui nascono. Tra queste un posto di primo piano è senz'altro occupato dal Barbaresco Serraboella. Ottenuto dalle uve coltivate nell'omonima collina a sud di Neive, che incrocia i suoli Tortoniano e Serravalliano, viene macerato per 40 giorni a cui seguono 20 mesi di maturazione in legno grande. La versione 2017 è affascinante fin dal colore rosso appena granato. Al naso, si susseguono profumi che rimandano alla paglia alle erbe aromatiche al sottobosco, poi i toni si fanno floreali con note di rosa, che successivamente fanno spazio alla frutta rossa macerata e ad una copiosa speziatura. In bocca, il vino ha sviluppo ampio e raffinato, con tannini dolci e acidità vivace, per un sorso sapido, gustoso e di notevole persistenza.

JACQUES SELOSSE

Aoc Champagne Grand Cru Brut Rosé

Vendemmia: -
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Domaine Jacques Selosse
Proprietà: Anselme Selosse
Enologo: Anselme Selosse

Indipendentemente dalla considerazione che si può avere dei suoi vini o della sua filosofia produttiva, Anselme Selosse è anzitutto un grande vigneron e un sopraffino conoscitore dei terroir della Champagne, anche se le sue etichette non possono certo definirsi classiche, almeno guardando alla tradizione dell'assemblaggio delle grandi Maison dell'areale. Qui si cerca soprattutto l'essenza stessa del vino impiegando pratiche agro-enologiche a base di composti organici per stimolare i terreni, nessun utilizzo di prodotti chimici né di lieviti selezionati o filtrazioni dei vini, liquer d'expedition a base di fruttosio puro d'uva e nient'altro. L'azienda comprende circa sette ettari, tutti a Grand Cru e dimorati con le varietà simbolo della zona: lo Chardonnay (a Cramant Oger e Avize, dove si trova anche la cantina) e il Pinot Noir (ad Aÿ e Ambonnay); la produzione annua è di 50.000 bottiglie, che formano una gamma piuttosto composita: dal Brut Initial al Version Originale, dal Substance al Contraste, dalla Cuvée Exquise al Rosè. Quest'ultimo è uno Champagne sorprendente, senz'altro poco convenzionale, più vino che spumante, ma certo in grado di colpire: articolato e possente eppure vibrante e fresco, ha profumi floreali e dai tocchi di pietra focaia, che accompagnano note di mandarino, fragola e pasticceria. Saporito e interminabile, continua a rompere gli schemi e ad aprire nuove frontiere.

(Franco Pallini)

I VINI DI WINENEWS

MONTE ZOVO

Doc delle Venezie Pinot Grigio Wohlgemuth

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Azienda Agricola Monte Zovo
Proprietà: Diego Cottini
Enologo: Michele Cottini

Cantina di lungo corso nel panorama enoico veronese, sorta nei primi del Novecento per mano di Carlo Cottini, trova la sua svolta vitivinicola negli anni '50, sempre del secolo scorso, quando Raffaello ne prende in mano le redini. Ancora oggi è questa famiglia a portare avanti il progetto originario, che si è espanso nel tempo con diverse acquisizioni di vigneti e che comprende la cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e il fruttaio di Tregnago. Alla guida odierna dell'impresa c'è Diego Cottini, protagonista del decollo di questa realtà, avvenuto a partire dal 2000. Oggi gli ettari vitati sono 167 e la produzione offre numeri importanti: 6.000.000 di bottiglie all'anno. Accanto ad una produzione anche di etichette di libera interpretazione, ci sono, naturalmente, i vini della tradizione enoica locale, interpretati con sobrietà e coerenza. Ottenuto dai vigneti di proprietà aziendale della Tenuta di Caprino Veronese, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 400 metri sul livello del mare, allevati a biologico, il Pinot Grigio Wohlgemuth 2019 è fermentato parte in barrique e parte in acciaio, per poi rimanere sulle fecce fini per 6 mesi. Al naso, emergono profumi di frutta gialla matura, a cui si sostituiscono note più dolci, di vaniglia e di zucchero filato. In bocca, il vino possiede una progressione fragrante e ricca, con un finale ampio dagli aromi di mandorla fresca.

CUSUMANO

Terre Siciliane Igt Bianco Tenuta Ficuzza Salealto

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Insolia, Zibibbo, Grillo
Bottiglie prodotte: 5.600
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Cusumano
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Il nome Salealto racchiude le due caratteristiche principali di questo nuovo bianco dei fratelli Cusumano: l'altitudine (di 700 metri s.l.m., propria di Ficuzza - zona nell'entroterra a sud di Parlemo, vocata per la produzione di vino anche grazie agli inverni rigidi e alle estati miti) e l'accentuata sapidità. Nato dal blend di Grillo, Zibibbo e Insolia, Salealto ha un'altra peculiarità: è il primo esperimento dell'azienda in fatto di lieviti indigeni. Con l'intento di superare la standardizzazione dei lieviti selezionati commerciali (e non restare, allo stesso tempo, in balia dei risultati incostanti ottenuti dai pied de cuve), da Cusumano hanno scelto una via altamente tecnologica: un percorso lungo 3 anni di fermentazioni di prova con i mosti separati dei tre vitigni, per arrivare ad una cernita precisa e sterile dei propri lieviti locali più adatti ad ottenere il vino che avevano in mente. Ed eccolo qui: un naso spiccatamente fruttato e floreale seguito da una bocca inizialmente morbida di note burrose e poi lungamente sapida. Un sorso ben bilanciato, dove l'aromaticità dello Zibibbo è tenuto a bada dall'acidità del Grillo e dell'Insolia, raccolti lievemente in anticipo per preservarne proprio questa caratteristica. Il 2018, annata fresca e abbastanza piovosa, ha di certo dato una mano nell'intento, unitamente alle sopracitate caratteristiche pedo-climatiche di Ficuzza.

CASCINA GARITINA

Docg Nizza Neuvsent 58-61

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 5.200
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Cascina Garitina
Proprietà: famiglia Morino
Enologo: Gianluca Morino

Gianluca Morino è quel cocciuto uomo gigantesco che ti accoglie in vigna spiegandoti con una tale chiarezza di cosa si occupa e del come lo fa, da farti ripartire convinto che fare il vignaiolo è un gioco da ragazzi. E lo è, in effetti, a farlo con quella passione e preparazione che permette a Gianluca di trasformare processi molto complessi in atti semplici. C'è la passione per la Barbera, innanzitutto, e per il territorio del Monferrato che abita. Tanto da difenderlo coi denti per renderlo un ambiente meno inquinato. Tanto da stare in prima linea nel fondare una nuova Docg, per quella che fino al 2012 era la sotto-zona del Nizza. Oggi Cascina Garitina (fondata nel 1900 dai bisnonni di Gianluca) conduce 26 ettari di vigneto coltivati principalmente a Barbera. Il progetto 900 è disegnato proprio su di lei, e si declina in tre etichette diverse per tre vecchie vigne diverse che nascono su tre suoli diversi: Margherita, Cec, e questo 58-61. Numeri che si riferiscono all'anno d'impianto della vigna su suolo magro di arenarie a poco meno di 400 metri d'altezza; selezione massale e tanti cloni diversi. La 2016 è stata un'annata calda, ma non troppo, senza stress di sorta, invaiatura e maturazione lente, una tarda vendemmia (primi di ottobre). Il naso è caldo e profondissimo, esala sensuali profumi di amarena e prugna stemperate da note ematiche e di catrame; il sorso è incredibilmente succoso e fresco. Fa girar la testa.

I FABBRI

Docg Chianti Classico Lamole

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: I Fabbri
Proprietà: Susanna Grassi
Enologo: Marco Chellini

Lamole, situata nel versante chiantigiano di Greve in Chianti, è una delle sottozone più affascinanti e, probabilmente, la più difficile di tutto il territorio del Chianti Classico, a riprova dell'intuizione dell'enologo Denis Dubourdieu, secondo il quale il "terroir non è un privilegio, né un dono della natura, ma il superamento di un handicap naturale". A Lamole i vigneti dimorano anche a 650 metri, la maturazione è più tardiva e le escursioni termiche incisive. La cantina delle sorelle Grassi, 11 ettari a vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 35.000 bottiglie, è nata nel 2000 e, forse, è l'interprete più puro e fedele di questo particolare terroir, dando vita a vini, ottenuti nei caratteristici terrazzamenti dell'areale e maturati in tonneau e cemento, dallo stile tipico e fascinoso, segnato da profumi acuti e ferrosi, struttura snella e una cifra tendenzialmente austera, fatta di finezza e florealità. L'ultimo nato, il Chianti Classico 2018, ne è un esempio paradigmatico. Vino capace di tenere insieme le migliori caratteristiche di un'annata fresca che a Lamole, evidentemente, è quasi stata fredda, propone un bagaglio aromatico scintillante per nettezza, fragranza e ariosità. In bocca, il vino ha tratti austeri, piacevoli durezze, un'avvincente verticalità e uno sviluppo tonico e ritmato che dopo il primo sorso ne chiama inevitabilmente subito un altro.

I VINI DI WINENEWS

ENDRIZZI

Doc Teroldego Rotaliano Superiore
Leoncorno Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Teroldego
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Cantina Endrizzi
Proprietà: famiglia Endrici
Enologo: Vito Piffer

La famiglia Endrici ha a che fare con il vino trentino dal lontano 1885. Una realtà saldamente piantata nel mondo enoico di questa Regione che, specie nel recente passato e grazie agli spumanti, ha trovato un successo non secondario. Anche gli attuali Endrici, Paolo suo moglie Cristine e i figli Lisa e Daniele, producono bollicine d'altura, ma l'azienda è sempre rimasta legata alla produzione di grandi rossi da uve locali, credendoci con convinzione. Oggi l'azienda Endrizzi – il cui nome non è altro che la traduzione dialettale di Endrici – conta su 55 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie, con altri 30 ettari a vigneto collocati in Maremma, altro territorio rossista. Tornando ai rossi di casa Endrizzi, il Masetto è certamente il vino bandiera aziendale, difficilmente non presente tra le etichette dei migliori vini trentini e altrettanto difficilmente fuori dai prodotti preferiti degli appassionati di rossi trentini. Il Teroldego Rotaliano Leoncorno Riserva, ottenuto dalle uve dei vigneti di Mezzocorona e Mezzolombardo, dimostra la sua nobile stoffa, passando per il suo affinamento prima in barrique e poi in legno grande, per un periodo di 18 mesi. La versione 2016 profuma di lampone, prugna, sottobosco, cannella, cioccolato e vaniglia. Il sorso è ancora fragrante, intenso, morbido, succoso e scorrevole, congedandosi sapido e con qualche ritorno boisé.

CÀ MAIOL

Dop Valtènesi Riviera del Garda Classico
Rosso Fabio Contato

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Groppello, Sangiovese, Barbera, Marzemino
Bottiglie prodotte: 10.700
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Cà Maiol
Proprietà: S. Margherita Gruppo Vinicolo
Enologo: Loris Vazzoler

Cà Maiol, azienda fondata sulla riva bresciana del Garda dalla famiglia Contato e nota in precedenza come Provenza, è confluita recentemente nel Gruppo veneto Santa Margherita della famiglia Marzotto, che rappresenta una delle realtà più significative del panorama enoico italiano. L'azienda di Desenzano del Garda conta oggi su 110 ettari a vigneto, tra Valtènesi e Lugana, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie, perseguendo, evidentemente, gli stessi obbiettivi che ne hanno già fatto una delle realtà produttive più conosciute dell'areale delle due denominazioni. Il ricco portafoglio etichette aziendale è diviso tra linea Classica e Linea Selezione. Fa parte di quest'ultima il Valtènesi Rosso Fabio Contato che nasce con la stessa filosofia produttiva del Lugana sempre firmato dal primogenito della famiglia del capostipite Walter Contato, a rappresentare la migliore espressione qualitativa dell'azienda. Le uve del blend a base di Sangiovese, Marzemino, Cabernet e Merlot, vengono lasciate ad appassire per 2 mesi e poi, a vino ultimato, segue un affinamento di 18 mesi in barrique. La versione 2015 ha profilo olfattivo di frutta scura, con qualche cenno di alloro e una abbondante speziatura con tocchi di grafite. In bocca, il vino ha progressione morbida e avvolgente, sorso intenso e appagante e finale dai rimandi ancora fruttati e speziati.

VIGNETI LE MONDE

Doc Friuli Merlot .73

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola Arcadia
Proprietà: Alex Maccan
Enologo: Giovanni Ruzzene

Il nome di questo progetto enologico prende spunto dalla parola germanica "Mundio", che stava ad indicare la protezione dell'imperatore su alcuni terreni di particolare rilevanza, e ingloba, per così dire, sia il nome scelto per la cantina che quello del territorio dove essa sorge. La cantina settecentesca mantiene l'impronta dell'epoca, mentre i terreni, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Siamo nel pordenonese e Alex Maccano, che dal 2008 tiene le redini di questa realtà viticola, ha saputo rendere Le Monde una sottozona a tutti gli effetti, valorizzando proprio la specificità dei terreni aziendali. Gli ettari coltivati a vigna sono 80 per una produzione di 400.000 bottiglie. A tutto questo va aggiunto uno stile dei vini ben centrato, che privilegia bevibilità e coerenza espressiva. Sebbene più netta la vocazione bianchista, non mancano nel portafoglio etichette aziendale anche vini da uve rosse. Il Merlot .73 2016, affinato in barrique per 18/24 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, rappresenta una delle etichette "limited edition" aziendali. Al naso possiede profumi di frutti di bosco, mora, ciliegia e viola, che si alternano a sfumature tostate e cenni variamente speziati. In bocca, il vino è rotondo e pieno, dall'attacco morbido e dallo sviluppo serrato e continuo fino ad un finale ampio e di nuovo speziato.

METINELLA

Docg Vino Nobile di Montepulciano
Burberosso

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Metinella
Proprietà: Stefano Sorlini
Enologo: Roberto Da Frassini

Stefano Sorlini, imprenditore bresciano del settore dell'aviazione civile (Sorlini Spa), da non è da molto tempo che è approdato a Montepulciano, ma senz'altro vi è giunto con le idee molte chiare, avviando un progetto enologico nitido e deciso. Ha acquisito alcuni appezzamenti di vigneto dalla Cantina Buracchi e dalla Tenuta il Faggeto, mettendo insieme un patrimonio viticolo non secondario, che alimenta una cantina dall'approccio "green" e tradizionale, dove, per fare l'esempio più evidente, gli invecchiamenti sono condotti soltanto in legno grande. Il risultato è una gamma di vini, Rosso di Montepulciano, Nobile, Nobile "Selezione" e Riserva, solida e non priva di carattere con una declinazione del Sangiovese già di bella articolazione e personalità e un legame con il proprio territorio di origine sempre in primo piano. Ne è un buon esempio il Nobile di Montepulciano Burberosso 2017, dal bagaglio aromatico inizialmente su erbe, cenni speziati e balsamici, ma poi con il frutto rosso maturo a farla da padrone, rivelandosi di grande intensità e nettezza. Anche in bocca il vino si dimostra centrato, non concedendosi però con immediatezza. Il sorso è succoso ma non mancano le durezze tanniche, che con il trascorrere del tempo nel bicchiere diventa croccante e dinamico. Stiamo parlando di un Sangiovese coerente e verace, immancabile, questo suo carattere inizialmente un po' scontroso.

I VINI DI WINENEWS

PREPARA LA TUA AZIENDA PER LA FASE DUE, AFFIDATI ALL'HYGIENE SPECIALIST 2020 AEB

SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Docg Chianti

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, altre uve a bacca rossa
Bottiglie prodotte: 550.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Cantine Leonardo Da Vinci
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Pucci

Forse non tutti sanno che le Cantine Leonardo da Vinci, che sorgono a pochi chilometri dal paese che ha dato i natali al grande artista rinascimentale e che ha ispirato il nome di questa realtà produttiva (oltre a quello della grafica delle sue etichette), rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie, che spaziano tra tutte le denominazioni più rilevanti della Provincia di Firenze e della Toscana). La storia è quella di un progetto cooperativo, partito sessanta anni fa (con tappe rilevanti nel 1988 con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano e nel 1990 con quella della Cantina di Montalcino), che dal 2012 è sotto la regia del Gruppo Caviro, il primo produttore di vino in Italia. Nel denso e articolato portafoglio prodotti non poteva certo mancare il Chianti, denominazione che ha un po' costruito la fortuna di Cantine Leonardo. Le sue caratteristiche organolettiche ne fanno, per certi versi, un prototipo tipologico e le ritroviamo ben espresse nell'annata 2018, adatta ad assecondare l'espressione più convincente del Sangiovese. Al naso, emergono profumi fragranti di frutti rossi, ad accompagnare cenni di vaniglia e leggeri tocchi di liquirizia. In bocca, il vino ha uno sviluppo rassicurante dall'attacco dolce e morbido che la freschezza acida allunga fino ad un finale dai ritorni ancora speziati.

MAURO SEBASTE

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Sylla
Proprietà: Mauro Sebaste
Enologo: Mauro Sebaste

L'azienda con sede ad Alba nasce negli anni Sessanta del Novecento per volontà di Mauro Sebaste, figlio di Sylla, più nota come la "dama di Langa". Un'influenza importante che ha caratterizzato il lavoro di Sebaste soprattutto in funzione del rispetto per le caratteristiche del proprio territorio. Dopo la morte di Sylla, Mauro esce dall'azienda di famiglia e si mette per conto proprio, fondando una nuova azienda, con l'aiuto della moglie Maria Teresa e delle figlie Sylla e Angelica. Oggi Mauro Sebaste, tra le vigne di proprietà, che annoverano almeno due Cru significativi, Prapò e Ceretta, e quelle in affitto, cura oltre una 30 ettari di vigneto, producendo un ricco e articolato ventaglio di etichette - Barolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Diano d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Nizza, Langhe, Barbera d'Asti, Roero Arneis, Gavi, Moscato d'Asti - di fattura ineccepibile e confortante qualità. La sua azienda, saldamente a conduzione famigliare, produce 150.000 bottiglie. Ottenuto dallo storico Cru che si trova a Serralunga d'Alba, il Barolo Ceretta 2016 affina per 36 mesi in legno grande e in tonneau. Il naso comprende un bell'incrocio tra richiami di rosa e di sottobosco, che vengono rifiniti da cenni balsamici e speziati. In bocca, il vino ha tannini incisivi e continui e freschezza acida pronunciata, per un sorso ricco e dinamico che si chiude su un finale dalla netta nota balsamica.

ZOOM

GARZOTTO ROCCO E FIGLIO, MANDORLATO

VIA PIETRO MABIL, 1 - COLOGNA VENETA (VR)
Tel: +39 044 285162
Sito Web: www.garzottorocco.com

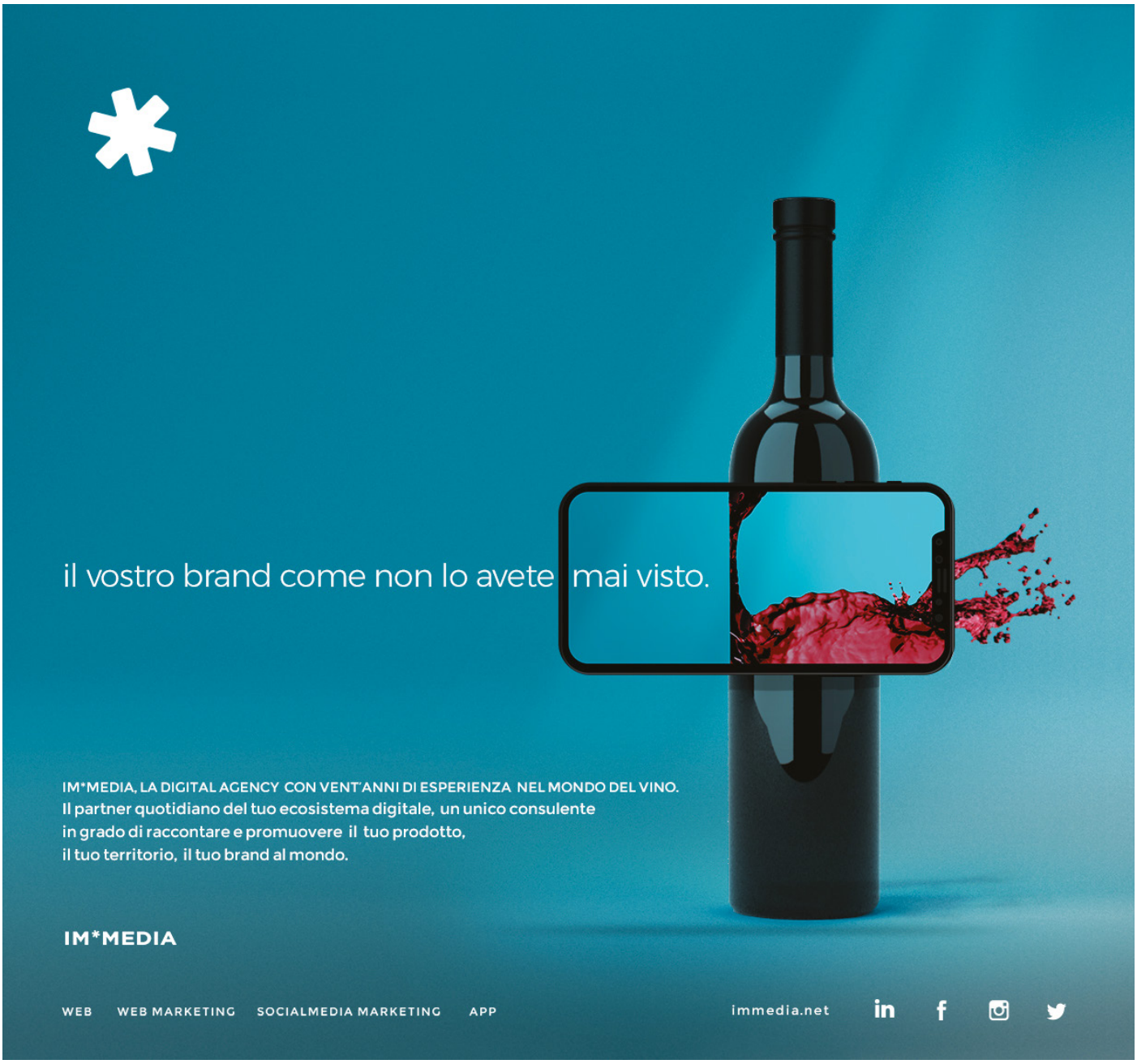
Quella scritta da Garzotto Rocco & Figlio è una grande storia tra le molte che popolano il giacimento dell'agroalimentare tricolore. Un racconto che inizia nel 1840 a Cologna Veneta da una semplice quanto grande intuizione: amalgamare quello che per gli antichi era il cibo degli dei: il miele, con albume d'uovo, zucchero e mandorle sbucciate. Nasce così il primo mandorlato dell'azienda da ingredienti italiani, come italiane sono le tecniche artigianali e meccaniche per la sua lavorazione. Si deve attribuire a Garzotto Rocco & Figlio anche la paternità di quelli che ancora oggi sono i metodi usati per la produzione del mandorlato, come le prime impastatrici meccaniche. Oggi i custodi della ricetta che ha fatto la storia del mandorlato sono gli eredi di Rocco Garzotto, che hanno saputo mantenere intatta una lavorazione genuina senza l'uso di aromi, additivi e semilavorati. Realizzato con più del 70% di mandorle nel suo impasto, il loro mandorlato è friabile e dal sapore equilibrato, con un intenso profumo di mandorle.

RISTORANTE

CASAMATTA

CONTRADA SCRASCIOSA - MANDURIA (TA)
Tel: +39 099 9908013
Sito Web: casamatta.com

Un'oasi gourmet nella terra del Primitivo: questa potrebbe essere in estrema sintesi la mission del Casamatta restaurant, il ristorante ospitato all'interno del Vinilia Wine Resort di Manduria e guidato dallo chef Pietro Penna. Un valore aggiunto importante in termini gastronomici a questo angolo di Puglia, Regione, peraltro, di sempre più grande successo turistico. La proposta del Casamatta restaurant a Manduria è una cucina che, sebbene si mantenga veracemente pugliese, ha quella tecnica e quella eleganza che in questa zona forse mancavano. Materie prime di territorio e di altissimo livello, a cominciare dalle verdure che arrivano dall'orto biologico annesso al ristorante, rendono concreto l'obbiettivo gastronomico del locale: fare una cucina gourmet, basata sui prodotti territoriali, legata profondamente alla tradizione, ma con un respiro e un taglio internazionali. In sintonia con la valorizzazione del made in Puglia la carta dei vini, che punta ad offrire un'amplissima selezione di Primitivi di Manduria.



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: © Monte Zovo

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura