N. 105 DAL 7 AL 13 GIUGNO 2020



I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 105 - Dal 7 al 13 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













SECONDO MARCO

Doc Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina, Pipiona

Bottiglie prodotte: 26.000 Prezzo allo scaffale: € 25.00

Azienda: Azienda Agricola Secondo Marco

Proprietà: Marco Speri Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Quella degli Speri è un nome e una storia non secondari nel mondo del vino veneto. Marco, figlio di Benedetto, a un certo punto decide, circa una dozzina di anni fa, di lasciare l'azienda di famiglia per costruire un percorso tutto suo. Ecco Secondo Marco. appunto. Nei suoi 15 ettari a vigneto da cui si ottengono mediamente 75.000 bottiglie, la pergola veronese è tornata la forma d'allevamento predominante. Siamo nella valle di Fiumane e i vigneti di questa realtà produttiva poggiano su suoli dal substrato di ghiaia e depositi alluvionali, a garantire alta capacità drenante ai terreni e grande approfondimento radicale per le viti. Il recupero delle pratiche tradizionali, il cuore del progetto enologico di Secondo Marco, ha interessato anche il lavoro di cantina in modo significativo. Qui, il tempo è diventato l'assoluto protagonista e vini aziendali maturano a lungo con l'obbiettivo di raggiungere il massimo delle loro potenzialità espressive. Corposo e vigoroso da un lato, morbido e raffinato dall'altro, il Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2015, matura sei mesi in botti grandi e sei mesi in tonneau. Al naso propone profumi di amarena, mora e prugna, arricchiti da cenni di tabacco e cannella. In bocca, l'attacco del sorso è morbido e tendenzialmente caldo, mentre lo sviluppo è più fragrante con trama tannica vivace e freschezza acida continua, a regalare persistenza e sapidità.

ANGELI DI VARANO

Docg Conero Stile Libero Riserva

Vendemmia: 2013 Uvaggio: Montepulciano Bottiglie prodotte: 2.500 Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: Azienda Agricola Angeli di Varano

Proprietà: Matteo Chiucconi Enologo: Matteo Chiucconi

Nella cornucopia dei vitigni autoctoni italiani, il Montepulciano è forse il più travisato e misconosciuto. Perfetto "cavallo da tiro". per decenni ha garantito copiose produzioni ai viticoltori e ha rimpolpato il corpo troppo magro e il colore scarico di tanti vini rossi del Nord della penisola dal nome ben più noto. Ancora adesso, non tutti apprezzano adeguatamente la profondità e l'eleganza che questa varietà può sfoggiare, in personalissime interpretazioni dei rispettivi territori. Nel Conero, le brezze provenienti dal mare si incuneano dietro l'omonimo promontorio garantendo un microclima affatto particolare: caldo di giorno, ma non parco di frescura notturna, con una ventilazione propedeutica alla perfetta sanità delle uve. Qui la famiglia Chiucconi gioca con le varie espressioni del vitigno, da una disimpegnata bollicina all'immancabile rosato. Nella Riserva, una vinificazione non invasiva, e in ispecie un uso molto misurato del legno, domano la struttura tannica comunque importante di una materia prima selezionata con ammirevole cura. Il genius loci traspare dall'esuberanza fruttata, in zona così diretta e immediatamente godibile su toni di confettura di ciliegia, di prugna e di mora. Al palato questo carattere succoso si distende, in forza di un'acidità ben integrata nella pienezza caratteristica del vitigno. Un vino "finto semplice", dal prezzo concorrenziale che invoglia alla scoperta.

(Riccardo Margheri)

LIBRANDI

Calabria Igt Rosato Terre Lontane

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Gaglioppo, Cabernet Franc Bottiglie prodotte: 100.000 Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: Librandi Antonio e Nicodemo

Proprietà: famiglia Librandi Enologo: Donato Lanati

Librandi oggi conta su un'estensione complessiva a vigneto di 232 ettari coltivati a biologico e le bottiglie prodotte in media ogni anno sono 2.200.000. Numeri importanti che segnalano il peso di questa realtà, sottolineando un salto quantitativo per nulla disarmonico con la qualità delle etichette aziendali, saldamente fra le migliori e capaci di riempire di contenuti la millenaria storia enoica della Calabria. Già perché Librandi è senz'altro il marchio che ha maggiormente influito sulla crescita enoica di guesto lembo estremo del sud Italia, riportandolo, per così dire, proprio ai fasti della sua storia antica. Un'operazione paziente e continua che comincia nel 1993, quando furono scelte le prime selezioni massali di Gaglioppo, messe a dimora nel 2000. Un lavoro lungo e difficile che ha dato i suoi primi frutti importanti nel 2016, insieme al consolidamento commerciale dell'azienda Questo tanto per inquadrare il valore e l'impegno della cantina con sede a Cirò Marina, che, con la seconda generazione, Nicodemo Librandi e suo figlio Paolo, mantiene intatta la sua centralità e il suo ruolo di modello per molti produttori calabresi, in cerca di successo nell'affollato panorama del vino italiano. Il Rosato Terre Lontane 2019, da un blend di Gagliopppo e Cabernet Franc affinato per tre mesi in acciaio, profuma di lampone, ribes e timo. In bocca, i protagonisti assoluti sono freschezza e sapidità.

DI MAJO NORANTE

Dop Molise Rosso Don Luigi Riserva

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Montepulciano Bottiglie prodotte: 35.000 Prezzo allo scaffale: € 20,00 Azienda: Di Majo Norante

Proprietà: Alessio Di Maio Norante Enologo: Riccardo Cotarella

Di Majo Norante oggi resta senz'altro la cantina simbolo e la più importante per i successi raggiunti del Molise, benché anche in questa piccola Regione non manchi un crescente sviluppo vitienologico. Condotta da Alessio, che continua l'attività produttiva e, per certi aspetti, pionieristica del padre Luigi, sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, là dove un tempo sorgeva il feudo dei Marchesi di Santa Cristina, e in cui i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 125 ettari di vigneto di proprietà, coltivati a biologico, che permettono all'azienda una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Il ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, coerente con la vocazione di questa cantina al commercio internazionale, privilegia però da sempre le varietà locali, che del resto forniscono una materia prima capace di distinguere le etichette Di Majo Norante in modo significativo. Il Don Luigi Riserva 2015 è un cento per cento Montepulciano, che si affina per 12 mesi in barrique, e poi per 6 mesi in vetro. Dal colore rosso quasi purpureo, con riflessi violacei, possiede un naso generoso con i profumi di frutta rossa matura in primo piano, arricchiti da cenni di sottobosco, vaniglia e grafite. In bocca il sorso è ricco e polposo, lo sviluppo serrato e avvolgente e il finale intenso e largo, dai ritorni fruttati e boisé.

















BORGOGNO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2014 Uvaggio: Nebbiolo Bottiglie prodotte: 6.000 Prezzo allo scaffale: € 71,00 Azienda: Vini Classici Borgogno Proprietà: Andrea Farinetti Enologo: Giuseppe Caviola

Borgogno rappresenta senz'altro uno dei marchi storici della denominazione del Barolo. Cantina fondata addirittura nel 1761. ha decisamente segnato, insieme a poche altre, le vicende più importanti di questo areale di prestigio. Oggi Borgogno conta su 16 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie ed ha certamente tratto giovamento dal suo passaggio di proprietà, datato 2008, alla famiglia Farinetti (Eataly, Fico, etc.) che guida la cantina attraverso il figlio di Oscar, Andrea, senza, peraltro, intaccare l'impianto stilistico di stampo tradizionale tipico dell'azienda con sede a Barolo. E i cambiamenti produttivi, che pure ci sono stati, dal il ritorno alla fermentazione in cemento alla certificazione biologica, per fare due esempi, hanno peraltro amplificato la cifra stilistica aziendale. Il centro della produzione resta, evidentemente, il Barolo. Ottenuto da uno dei Cru più celebri e vocati di tutta la denominazione, il Barolo Cannubi 2014 affina per 4 anni in legno grande a cui seguono sei mesi di bottiglia prima della commercializzazione. Alla vista il colore è classicamente rosso rubino scarico, con riflessi granati. Al naso predominano profumi di piccoli frutti rossi, spezie e una bella nota balsamica a rifinitura. In bocca, il sorso è delicato e fragrante, con tannini affilati e saporiti. Finale tendenzialmente sapido con ritorni su note fruttate e di liquirizia.

MARISA CUOMO

Enologo: Andrea Ferraioli

Doc Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva

Vendemmia: 2018 Uvaggio: Fenile, Ginestra, Ripoli Bottiglie prodotte: 25.000 Prezzo allo scaffale: € 45,00 Azienda: Cantine Marisa Cuomo Proprietà: Marisa Cuomo, Andrea Ferrajoli

La Campania è una delle terre d'elezione del vino del sud Italia e forse quella con la concentrazione più importante di vitigni e denominazioni. Per storia si tratta senz'altro di uno dei luoghi più affascinanti del Bel Paese enoico e la cantina Marisa Cuomo. situata sulla Costiera Amalfitana, accoppia in modo didascalico la bellezza del paesaggio allo straordinario fascino dei suoi vini. Gli ettari vitati dell'azienda nata nel 1980 sono 18 per una produzione complessiva di 109.000. A condurla sono la stessa Marisa, il marito Andrea Ferraioli e i figli Dora e Raffaele. A Furore, sul golfo di Salerno, dove si trova questa realtà produttiva, le vigne sono piantate in piccoli terrazzamenti e sono una delle rappresentazioni più plastiche della cosiddetta "viticoltura eroica". Qui vengono allevati i vitigni tipici della zona (Fenile, Piedirosso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso Tintore e Tronto) su suoli calcarei che regalano alle etichette aziendali una cifra stilistica sincera e inconfondibile. Il Fiorduva 2018 è il vino che ha dato il successo universalmente riconosciuto a Marisa Cuomo. Fermentato in barrique, parte al naso da un intenso fruttato che sa di albicocca e pesca, per poi proseguire con tocchi floreali e di erbe mediterranee. In bocca, il sorso è pieno e morbido, sostenuto da una nota sapida che ne accresce la vivacità. Finale ampio dai ritorni fruttati leggermente canditi.

CANTINE CECI

Emilia Igt Lambrusco Rosato Bruno e le Rose

Vendemmia: -

Uvaggio: Lambrusco, Pinot Nero Bottiglie prodotte: 6.000 Prezzo allo scaffale: € 9,00 Azienda: Cantine Ceci Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci, Nico Danesi

Era il 1938 quando Otello Ceci, oste della bassa parmense, si accorse che nella sua trattoria gli avventori apprezzavano molto il Lambrusco che produceva, acquistando l'uva dai contadini della zona. Da allora, il vino è diventato la principale attività della famiglia Ceci, L'azienda, benché accresciuta in ogni sua parte, resta anche oggi squisitamente familiare. Una realtà produttiva storica, ma innovativa, in grado, nel recente passato, di spostare l'attenzione sui vini tipici della bassa parmense con un'impostazione originale e un'offerta che si snoda attraverso un ricco portafoglio etichette, davvero per tutti i gusti. Un lavoro che si è tradotto anche in una diffusione capillare dei prodotti aziendali non solo entro i confini nazionali. I vini a marchio Ceci hanno uno stile immediato ma non per questo banale e sono capaci di rimettere in gioco un'idea di vino universale e tutta giocata sula piacevolezza. Arriva quest'ultima etichetta a ribadire la filosofia produttiva dell'azienda con sede a Torrile, in provincia di Parma. Ancora protagonista Bruno Ceci, che negli anni '60 pose le basi dell'attuale successo aziendale, in sella alla sua inseparabile moto a percorrere idealmente una nuova tappa del Lambrusco Ceci. Il Rosé Bruno e le Rose profuma di frutti rossi fragranti a cui si aggiungono tocchi di rosa e sottobosco. In bocca, il sorso è cremoso immediatamente piacevole e di buon ritmo.

LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Malvasia Bianca Donna Lisa

Vendemmia: 2017 Uvaggio: Malvasia Bianca Bottiglie prodotte: 20.000 Prezzo allo scaffale: € 15,00 Azienda: Leone de Castris

Proprietà: Piernicola Leone de Castris Enologo: Riccardo Cotarella, Matteo

Esposito

La traccia storica di Leone De Castris è profonda nel panorama enologico pugliese. Ma certamente l'evento più importante è forse quello accaduto nel 1943. Dalla cantina salentina uscivano, per la prima volta in Italia, le bottiglie di un rosato dal nome curioso e destinato ad entrare tra le etichette più note del vino italiano: Five Roses. Aveva espressamente richiesto una grossa fornitura di vino rosato il generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, chiedendo però che il suo nome potesse essere ben compreso dagli americani. Un fatto destinato ad aprire in modo significativo il vino pugliese al mondo e al successo finalmente raggiunto nel recente passato. Tante cose sono cambiate da allora, eppure l'azienda, ancora nelle mani della famiglia De Castris e con un patrimonio viticolo di 300 ettari per una produzione di 2.500.000 bottiglie. resta uno dei poli più significativi della Puglia enoica e non solo. Immediata, ricca nei profumi e avvolgente al gusto, la Malvasia Bianca Donna Lisa 2017 affina in acciaio sulle fecce fini per quattro mesi. È una Malvasia che parla di Sud e di sole, di calore e di generosità. Di colore giallo paglierino carico, propone profumi di frutta esotica, cenni agrumati e leggeri tocchi di erbe aromatiche. La frutta ritorna in fase gustativa, dove predominano fragranza e ampiezza del sorso, che resta lungamente persistente.



















MASOTTINA

Docg Colli di Conegliano Bianco Rizzardo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Manzoni Bianco, Pinot Bianco, Riesling Renano, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 5.000 Prezzo allo scaffale: € 22.00 Azienda: Masottina

Proprietà: famiglia Dal Bianco Enologo: Adriano Dal Bianco

Il comprensorio di Conegliano Valdobbiadene, va da sé, è senz'altro al centro di un successo mai prima registrato, alimentato dal Prosecco, re indiscusso delle bollicine made in Italy, e che ha reso l'areale un palcoscenico privilegiato per le aziende più in vena in fatto di spettacolarizzazione. La famiglia Dal Bianco, che conduce la Masottina dal 1946, ha invece percorso una strada alternativa, mantenendo un basso profilo e dedicandosi con grande cura al proprio invidiabile parco vigneti, che si estende su 230 ettari per una produzione di 1.000.000 di bottiglie. Naturalmente anche per questa realtà con sede a San Fiori il core business resta il Prosecco. ma, l'azienda, davvero con rara eccezionalità guardando a dove si trova, mantiene anche una piccola e significativa produzione di vini fermi, sia rossi che bianchi, capaci di interpretare al meglio il territorio di Conegliano. Fa parte di questa coraggiosa selezione il Rizzardo 2015, oggetto del nostro assaggio. Blend di Chardonnay, Incrocio Manzoni, Pinot Bianco, Riesling e Sauvignon, matura in acciaio e barrique, per affinarsi successivamente in bottiglia per almeno 12 mesi. Il suo profilo aromatico è ricco ed intenso e mette in fila frutta a polpa bianca e gialla, agrumi e leggeri toni speziati. In bocca, il vino possiede densità e fragranza, uno sviluppo vivace e continuo, e un finale persistente, dai richiami fruttati e sapidi.

COTTANERA

Doc Etna Rosso Feudo di Mezzo

Vendemmia: 2016 Uvaggio: Nerello Mascalese Bottiglie prodotte: 80.000 Prezzo allo scaffale: € 28,00 Azienda: Cottanera Società Agricola

Proprietà: famiglia Cambria Enologo: Lorenzo Landi

Tra le aziende pioniere del Vulcano, Cottanera vanta ben 65 ettari di vigneto dislocati sulle falde dell'Etna, per una produzione medie di 350.000 bottiglie. Fondata nel 1999 da Guglielmo Cambria, oggi è condotta dal fratello Enzo e dai figli del fondatore Emanuele, Francesco e Mariangela. Ha ormai consolidato una produzione per la maggior parte incentrata sui vitigni locali Nerello e Carricante, concentrandosi, nel recente passato, su un lavoro di valorizzazione delle singole parcelle di vigneto che porterà tutti i vini aziendali ad essere imbottigliati con il nome della Contrada di provenienza. La cifra stilistica delle etichette a marchio Cottanera è tendenzialmente raffinata, senza nessuna concessione a "licenze" enologiche d'altri tempi o a barocchismi figli della modernità più sfrenata, ricercando invece assenza di surmaturazioni, integrità aromatica del frutto ed equilibrio nel dosaggio dei legni. Un'interpretazione dell'Etna enoico che sembrerebbe scontata ma che invece, molto spesso, non è adeguatamente messa a fuoco da altre realtà produttive. L'Etna Rosso Feudo di Mezzo 2016, affinato a seconda delle caratteristiche dell'annata per 14-16 mesi in barrique, profuma di viola e piccoli frutti rossi, con lievi speziature e cenni di pietra focaia a rifinitura. In bocca, lo sviluppo è agile e ritmato, i tannini garbati ma non troppo ammorbiditi, ed il sorso è succoso e di sapidità continua.

COSTARIPA

Doc Valtènesi RosaMara

Vendemmia: 2019 Uvaggio: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Bottiglie prodotte: 140.000 Prezzo allo scaffale: € 15.00 Azienda: Società Agricola Costaripa

Proprietà: Mattia Vezzola Enologo: Mattia Vezzola

I riflessi trasparenti di rosa sbocciata, che attraverso le bottiglia ricordano quelli trasparenti ma opachi di una perla, sono seducenti come i cori delle sirene di Ulisse. Prima di avvicinaryi a Rosamara dovete farvi legare all'albero di una nave per non cedere alla tentazione di aprire la bottiglia! Ma la forma in questo caso è sostanza. Il colore delicato anticipa il piacere di una bevuta dai tratti leggeri, proprio come i terreni di origine glaciale dove si coltivano le viti di Groppello da cui nasce questo Valtènesi tra Desenzano e Salò. È la delicatezza dei profumi di ribes, melograno e fiori di pesco che in bocca si ritrovano freschissimi rilasciati da una carica di energia e freschezza di limoni appena raccolti. Costaripa è un faro dell'enologia in rosa in Italia. Sarà per la magia climatica del lago di Garda, che porta il mediterraneo laddove si vedon le Alpi, saranno le 3000 ore di sole del mattino di cui godono le vecchie vigne o forse la sensibilità di Mattia Vezzola di destinare le uve migliori della sua azienda per un vino rosa ma con Rosamara si è sempre davanti ad una sicurezza. Questa 2019 inoltre ci è sembrata ancora più equilibrata di sempre, con un bilanciamento alcolico particolarmente riuscito da rendere il sorso più spedito e setoso senza perdere forza gustativa e complessità aromatica.

(Filippo Bartolotta)

HIC ET NUNC

Docg Barbera del Monferrato Superiore MONumento

Vendemmia: 2017 Uvaggio: Barbera Bottiglie prodotte: 7.000 Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: Hic et Nunc Società Agricola Proprietà: Massimo Rosolen Enologo: Massimo Gigola

L'azienda vitivinicola Hic et Nunc si trova a Vignale Monferrato, nel cuore del Basso Monferrato e nasce nel 2012 per opera della famiglia Rosolen, che acquista 100 ettari a Mongetto, dove, ad oggi, sorgono 20 ettari vitati e la cantina. L'azienda lavora i vitigni tradizionali dell'areale del Monferrato: dalla Barbera al Grignolino, dalla Freisa al Dolcetto, dal Cortese al Nebbiolo, declinati con uno stile moderno ed incisivo. Un'operazione che si inserisce in uno dei territori d'elezione del Piemonte enoico e che, in qualche misura, rinnova uno scenario poco affine alle novità. Il progetto trova poi un'ulteriore espressione con il Wine Resort Ca' dell'Ebbro ad esaltare la filosofia di Hic et Nunc: il gusto del presente, il valore dell'esperienza e l'abitare i luoghi. La Barbera del Monferrato MONumento 2017, il cui nome, evidentemente, vuole evocare la visione aziendale di creare un vino "monumentale" ner struttura e longevità, è ottenuta partire dalle uve dei vigneti Vasio e Bossola, dove, insieme alle viti di più recente rimpianto, si trovano ceppi che sfiorano i 100 anni d'età. Affinata per un anno in acciaio e 15 mesi in tonneau, al naso propone abbondante ed intensa frutta rossa, accompagnata da una persistente speziatura. In bocca, il vino possiede impatto caldo e ampio, struttura rilevante dai tannini pieni e continui e finale lungo che ripropone note fruttate e speziate.











BAGLIO DEL CRISTO DI **CAMPOBELLO**

Doc Sicilia Chardonnay Laudàri

Vendemmia: 2017 Uvaggio: Chardonnay Bottiglie prodotte: 9.942 Prezzo allo scaffale: € 16.00

Azienda: Baglio del Cristo di Campobello Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella

Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, si trova in una porzione di Sicilia di grande fascino. Anche l'obiettivo di questo progetto enologico è altrettanto affascinante e, specie negli ultimi anni, ben colto. Si tratta di affermare il primato del territorio sul vitigno, che poi è la scommessa di chi vuol produrre vini originali, capaci di raccontare al meglio i caratteri del luogo d'origine ed esprimere quel quid in più che definisce la grandezza di un vino. Trenta ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, nell'agrigentino, ad appena 8 chilometri dal mare, che non manca di inviare i suoi influssi benefici ai vigneti piantati su terreni profondi, calcarei e gessosi, tra i 230 e i 270 metri d'altezza. Lo stile dei vini aziendali, ottenuti da varietà locali e alloctone, è sobriamente moderno e accattivante e dall'impatto complessivo convincente. La produzione si divide equamente tra rossi e bianchi e quest'ultimi trovano il loro punto di massima espressione, anche nel confronto con le varietà a bacca bianca internazionali. Maturato per breve tempo, 4 mesi, in barrique, lo Chardonnay Laudàri 2017 possiede profumi floreali, cenni agrumati, ricordi di frutta bianca, e toni di miele ad incrociare spezie e tocchi iodati. In bocca, il vino è avvolgente, con un sorso morbido, ricco e ampio, dal finale persistente e dalla nota di chiusura salata.

CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Extra Brut Cuvée Lucrezia Etichetta Bianca

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero Bottiglie prodotte: 2.500 Prezzo allo scaffale: € 79.00

Azienda: Castello Bonomi Società Agricola

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin Enologo: Leonardo Valenti, Luigi Bersini

La famiglia veneta Paladin, già proprietaria di Bosco del Merlo in Friuli e Castelvecchi a Radda in Chianti, possiede anche il Castello Bonomi a Coccaglio, nel cuore della Franciacorta, una realtà da 24 ettari a vigneto per una produzione media di 100.000 bottiglie. Un progetto costruito, evidentemente, attorno alle bollicine lombarde che, specie nel recente passato, garantiscono un ritorno commerciale solido e duraturo anche in projezione internazionale. Ma non solo. Si tratta anche di un'operazione capace di mettere insieme un gruppo di professionisti di primo piano, che ha saputo accompagnare sotto il profilo tecnico e manageriale le legittime ambizioni della proprietà. Un approccio moderno, dunque, che non ha dimenticato tuttavia le radici storiche dell'areale. Con la zona morenica delimitata dai monti Orfano. Alto e dalle colline del Lago d'Iseo, nota per la sua produzione vinicola fin dalla seconda metà dell'Ottocento. Simbolo dell'eccellenza di Castello Bonomi, la Cuvée Lucrezia Etichetta Bianca è prodotta solo nelle grandi annate e affinata sui lieviti almeno settanta mesi. La versione 2008 aromaticamente è giocata su un susseguirsi di note di camomilla, agrumi canditi e crosta di pane, poi arricchiti da cenni di albicocca e vaniglia. Al palato la sapidità è sempre in primo piano, andando a reggere una bocca piena, ricca e lunga nella progressione, con bollicine sempre fini e persistenti.

700M



NONINO, GRAPPA 25 ANNI RISERVA SINGLE CASK

VIA AQUILEIA, 104 - FRAZIONE PERCOTO, PAVIA DI UDINE (UD)

Tel: +39 0432 676331

Sito Web: www.grappanonino.it

Un'altra perla dell'infinito giacimento enogastronomico del Bel Paese è senz'altro quella rappresentata dalla grappa, che immeritatamente non gode della visibilità di altri prodotti. Un punto di riferimento assoluto e unanimemente riconosciuto è la produzione di grappe della famiglia Nonino che non solo esprime etichette di eccellenza assoluta, ma anche capaci di una continuità qualitativa da primato. Certo, la Grappa 25 Anni Riserva Single Cask sembra addirittura stabilire nuovi orizzonti e paradigmi qualitativi. Sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli è ottenuta da grappa invecchiata dal 1994 in un'unica barrique di Quercia Limousin, la n°. 2539, che ha permesso l'imbottigliamento soltanto di 255 bottiglie numerate da 700 ml. Spettacolare e intrigante l'assaggio: intensa e ricca nei profumi con ricordi di crema, miele, frutta esotica, arancia e cioccolato. In bocca conferma le sfumature fruttate ed in più aggiunge spezie, marzapane e un naturale sentore di fumo.

RISTORANTE



PIZZERIE DA ZERO

VIA EDMONDO DE AMICIS, 45 - MILANO

Tel: +39 02 84214296

Sito Web: www.cominciadazero.com

Le pizzerie Da Zero riaprono in tutta Italia in piena sicurezza. Lo fanno senza rinunciare al concetto di convivialità e di comunità che è alla base non solo dell'idea di Da Zero ma dell'intero territorio cilentano famoso nel mondo per la Dieta Mediterranea, per l'alto tasso di centenari viventi e per lo straordinario paniere di prodotti enogastronomici, molti dei quali Presidi Slow Food. Tutto questo si potrà toccare con mano - o meglio testare con il palato! - grazie a una nuova iniziativa, "DaZero&Friends", format culinario che consente di vivere un'esperienza cilentana a tutto tondo. Ha iniziato Milano il 4 giugno, con la sua sede più grande, che offre una sala privata con capienza ridotta per garantire gli standard di sicurezza e di distanza. Si potrà degustare un menu fisso con pizze create con prodotti del territorio, vini e birre cilentani, nel rispetto della filiera che ha sempre caratterizzato il patto tra il brand e i tanti produttori locali che hanno sposato la filosofia Da Zero.









Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © <u>Hic et Nunc</u>

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 <u>www.winenews.it</u> alla pagina <u>privacy</u>. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo <u>ivini@winenews.it</u> con oggetto: Cancellami.

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it













8