

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 107 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 GIUGNO 2020

Masseria Surani

Mazzei

Faraone

Tedeschi

Biserno

Fiorini

Caprai

Fontanafredda

Siddùra

Zýmë

Tenuta Moraia

Berlucchi

Tenute Rubino

Punto Zero

Zoom: Cartapani, Caffè Espresso Casa - Borgosatollo (BS)

Ristorante: Pic-Nic a Campo alle Comete - Castagneto Carducci (LI)



MASSERIA SURANI

Puglia Igt Fiano Artemis

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Fiano, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Masseria Surani](#)

Proprietà: Tommasi Family Estates

Enologo: Giancarlo Tommasi, Fabio Mecca

MAZZEI

Doc Maremma Toscana Vermentino
Belguardo Codice V

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 10.800

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Agricola Marchesi Mazzei](#)

Proprietà: famiglia Marchesi Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

FARAONE

Metodo Classico Brut Faraone

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Passerina

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Faraone Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Faraone

Enologo: Federico Faraone

TEDESCHI

Doc Valpolicella Superiore Maternigo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola F.lli Tedeschi](#)

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

La Tommasi, dalle solide basi in Valpolicella, dal 1997 si è "allargata" ad altri territori, costituendo un vero e proprio Gruppo enoico e formando un articolato mosaico aziendale, composto da sei tenute: tre in Toscana (Casisano a Montalcino, Poggio al Tufo in Maremma e, ultima acquisizione in ordine di tempo, La Massa nel Chianti Classico), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo), una in Basilicata (Paternoster) ed una in Puglia (Masseria Surani). Quest'ultima è formata da 55 ettari a vigneto nel cuore del Salento, nella zona Doc di Manduria, coltivati a Primitivo, Negroamaro, Fiano, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Il cuore della proprietà è rappresentato dalla Masseria, tipica costruzione agricola che risale ai primi del Novecento. La filosofia aziendale coniuga tradizione e innovazione, nel rispetto di un territorio antico, interpretato in modo moderno, con vigneti ad alta densità e il meglio della tecnica enologica, con l'obiettivo di valorizzare il potenziale enoico del Salento, "faro" guida dell'articolato scenario enoico pugliese. L'Arthemis, bianco vinificato in acciaio e ottenuto da uve Fiano, un vitigno che specie nel recente passato ha dimostrato di esprimersi in modo significativo in questo angolo del sud Italia, nella versione 2018 propone profumi immediati di fiori bianchi, mandarino e limone ad anticipare uno sviluppo gustativo dolce, fragrante, pieno e succoso.

Quella dei Mazzei è una delle storie più lunghe e strutturate che sa regalare la Toscana enoica. Una storia che ha come fulcro il Chianti Classico e precisamente il Castello di Fonterutoli, oggi moderna cantina con 117 ettari a vigneto per una produzione di 800.000 bottiglie. Ma anche una storia, evidentemente, fatta di grandi personaggi come, per restare ai tempi più prossimi, Lapo Mazzei, recentemente scomparso e che è stato per venti anni presidente del Consorzio del Chianti Classico, in un periodo di forti cambiamenti, ponendo al contempo le basi all'assetto odierno della sua azienda. Oggi, a guidare questa realtà ci sono i figli Filippo e Francesco che hanno nel tempo raggiunto obiettivi significativi e dato un respiro più ampio all'azienda a partire da alcune acquisizioni, anche fuori dalla Toscana. Nel 2003 sono sbarcati in Sicilia, nella Tenuta Zisola, dove ci sono a disposizione 21 ettari di vigneto e una cantina. A metà degli anni '90, invece, è nato il progetto della Tenuta Belguardo in Maremma, con 34 ettari a vigneto. Arriva da qui il vino oggetto del nostro assaggio, una declinazione non banale del Vermentino, ormai diventato vitigno principe del litorale toscano. Il Codice 2018, maturato per quattro mesi in acciaio e anfora, profuma di frutta matura a polpa gialla, miele d'agrumi, mandorla fresca e erbe aromatiche. In bocca, il sorso è ricco, succoso, sapido e fragrante.

Cinquant'anni dalla prima bottiglia, un Montepulciano d'Abruzzo. Giovanni Faraone, scomparso l'anno scorso, fu un vero pioniere. Il suo era un vin de garage ante litteram: il figlio Federico ci racconta che costruì il banco degustazione (la sua casa era sempre aperta) prima della cantina. Fu il primo in Abruzzo nel '83 a realizzare un metodo classico, di Passerina; fu tra i fondatori delle Colline Teramane Docg; fu un grande sostenitore dell'enoturismo, tanto da contattare il Movimento Turismo Vino prima ancora che si creasse in Abruzzo; fu tra i primi a realizzare un vino liquoroso di Montepulciano surmaturato in pianta. L'azienda, in co-conduzione con il figlio Federico dal '14, quando rientrò dopo esperienze all'estero e in Italia, primo enologo a mettere piede in cantina, è a Colleranesco. Quasi pronta la nuova sala degustazione; si sta anche impiantando dietro la cantina. Le vigne di proprietà, 7 ettari, sono in località Collepietro, protette dal Gran Sasso e a una manciata di chilometri dal mare, in zona ventilata ad un'altitudine di circa 150 metri. Da sempre i Faraone fanno vini artigianali, da 3 anni sono in conversione bio, hanno l'impianto fotovoltaico e hanno sempre creduto nell'importanza dell'affinamento, pure per i bianchi (commerciano annate dal '95). Fatti, non parole. Come questo metodo classico di Passerina: lo apri, te lo godi da subito, bello intenso e fresco, ed è già finito.

(Alessandra Piubello)

Il Valpolicella Superiore Maternigo 2016, maturato per 14 mesi in legno grande, è un rosso dal bagaglio olfattivo che poggia su un fruttato rigoglioso, dove le note di ribes, di amarena, di ciliegia e di prugna si mischiano con cenni speziati e di grafite. In bocca, la struttura è ricca ed articolata, ma c'è anche una buona energia acida che ne rende il sorso succoso e reattivo. Il vino è ottenuto dall'omonimo vigneto, che rimarca la strada pionieristica intrapresa dall'azienda con sede a Pedemonte. Nel recente passato, infatti, l'azienda ha realizzato un lavoro di zonazione, con focus proprio sulle vigne della Tenuta Maternigo, l'ultima acquisizione aziendale avvenuta nel 2006. Un lavoro nato con Lorenzo Tedeschi, nei primi anni Sessanta: è lui che ebbe infatti l'idea di vinificare separatamente le uve del vigneto "Monte Olmi" dando origine a uno dei primissimi Cru della Valpolicella, ancora oggi il vino portabandiera dell'azienda. Oggi la cantina può contare su un patrimonio viticolo di 46 ettari e una produzione annua complessiva di 500.000 bottiglie ed è condotta da Antonietta, Sabrina e Riccardo Tedeschi. A caratterizzarla una cifra moderna eppure ancorata alla tradizione, che connota i vini attraverso una fattura ineccepibile, buone doti caratteriali e una compiutezza impeccabile. Doti che ne fanno una delle realtà di riferimento della Valpolicella in fatto di qualità e stile.



BISERNO

Toscana Igt Rosso Campo di Sasso Insoiglio del Cinghiale

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tenuta di Biserno Società Agricola](#)

Proprietà: marchese Lodovico Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

La Tenuta di Biserno conta su 99 ettari di vigneto, per una produzione media di 160.000 bottiglie e rappresenta la visione, anzi la previsione, dei fratelli Piero e Lodovico Antinori che hanno scommesso sul terroir di Bibbona, che fino al loro progetto enologico, restava ai margini del ben più noto e attiguo areale di Bolgheri, di cui respira, peraltro, i tratti enologici. Da una parte, la capacità imprenditoriale di Piero, Presidente della Marchesi Antinori, dall'altra, la genialità di Lodovico, "inventore" della Tenuta dell'Ornellaia, riunite in una realtà, capace di distinguersi in un polo enologico dal potenziale ancora non completamente espresso. Protagonisti, vini di stile moderno e di caratura internazionale, sempre in grado di rivelarsi appaganti e non privi di appeal. Ottenuto da un blend a base di Syrah, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, ed affinato per 8 mesi in barrique e acciaio, l'Insoiglio del Cinghiale Campo di Sasso è il rosso "d'entrata" dell'azienda. Un vino che esprime immediatamente il carattere mediterraneo tipico delle etichette prodotte in questo areale, sempre influenzate dalle benefiche energie provenienti dal vicinissimo mare. La versione 2017 possiede un profilo aromatico intenso e carnoso, contrassegnato da note di sottobosco, pepe nero, mirtilli ed erbe balsamiche. In bocca, è morbido, succoso, dalla trama tannica ben levigata e dal finale in crescendo.

FIORINI

Marche Igt Bianco Radiant

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio, Bianchello

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Azienda Agraria Fiorini](#)

Proprietà: famiglia Fiorini

Enologo: Carla Fiorini, Emiliano Falsini

Se sei appassionato di arte e casualmente pure un produttore di vino, è difficile non cadere nella tentazione di unire queste due anime trascinanti. È successo anche a Paolo Tornati, che conduce insieme alla moglie Carla l'azienda circondata dalle colline di Pesaro e Urbino. La passione in questo caso coinvolge la Pop Art e tre vitigni particolari: il Bianchello (di cui la cantina si è fatta rimarchevole ambasciatrice), il Verdicchio e il Canaiolo. Tre vitigni autoctoni marchigiani con cui la coppia si è divertita a sperimentare, rendendoli "particolari" - Leitmotiv della trilogia (disponibile in cofanetto a € 40,00) - ispirandosi, appunto, all'approccio dirompente e innovativo del movimento artistico, interpretato ai massimi livelli da Andy Warhol, Keith Haring e Roy Lichtenstein. C'è quindi Roy - rosso particolare, Canaiolo che interpreta da solista un vino succoso e profumato, ma ancora un po' troppo imbrigliato negli archi; c'è Andy - particolare di vendemmia, Bianchello in purezza non filtrato dal passo morbido e polposo; infine il Radiant - insieme particolare, che unisce il Verdicchio al Bianchello: naso appuntito e floreale, allo stesso tempo dolce e sinuoso, si diffonde in bocca ben bilanciato, senza spigolature, con l'inconfondibile mandorla nel finale. Le etichette e i tappi sono uno spasso, tanto quanto l'evoluzione nel tempo di queste bottiglie. Un piccolo consiglio, quindi: fatele durare qualche giorno.

CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino Valdimaggio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Vera Lafranconi, Michel Rolland

La cantina condotta da Marco Caprai continua a rappresentare un simbolo per il vino umbro e per la zona di produzione di Montefalco, e, dal 1971, anno della sua fondazione, fino ai giorni nostri, ha sempre mantenuto un ruolo trainante, che l'ha condotta ad inanellare una serie di successi con pochi eguali nel mondo del vino italiano. Attualmente, l'azienda conta su 136 ettari di vigneto da cui sono ottenute 1.000.000 di bottiglie, ma, al di là dei numeri e dell'impeccabile cifra della sua gamma di produzione, è soprattutto la sua continua dinamicità a metterla costantemente tra le realtà produttive più rilevanti del panorama enico del Bel Paese, in moto verso un nuovo e avvincente corso dal respiro sempre più internazionale, in cui i protagonisti sono di primaria grandezza. Il Montefalco Sagrantino Valdimaggio è una delle etichette che segnano questo nuovo corso enologico dell'azienda con sede a Montefalco firmato da Michel Rolland, ed è uscita sul mercato per la prima volta con l'annata 2012. Si tratta di un rosso ottenuto da vigneti ad alta densità e basse rese, affinato per 24 mesi in barrique. La versione 2015 è intensa e corposa e svela un profilo olfattivo ricco dalla base di frutta rossa, in confettura e sotto spirito, a cui si affiancano tocchi di grafite, spezie dolci e cioccolato. In bocca, il sorso è possente e continuo, dal grip tannico importante, che regala una beva avvolgente e compatta.

FONTANAFREDDA

Docg Barolo Vigna La Rosa

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Enologo: Giorgio Lavagna

La tenuta di Fontanafredda rappresenta un luogo storico a tutto tondo. Collocata a Serralunga d'Alba, era di proprietà di Vittorio Emanuele II che la donò a Rosa Vercellana, la "Bela Rusin" di cui si era innamorato e che fu la sua amante per decenni, diventando Contessa di Mirafiore e Fontanafredda. Fu il loro figlio Emanuele Guerrieri, a dare inizio all'attività commerciale, nel 1878, con un approccio alla vinificazione e alla vendita modernissimo, che fece di Fontanafredda un'azienda da subito all'avanguardia. Negli anni più recenti e dopo varie vicissitudini, la tenuta finì in mano al Monte dei Paschi di Siena per essere acquistata, una decina di anni fa, da Oscar Farinetti fondatore di Eataly, che l'ha rilanciata, riportandola ai fasti del passato, recuperando anche il marchio storico Casa E. Di Mirafiore. Oggi conta su 100 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 8.500.000 bottiglie. Il Barolo Vigna La Rosa, oggetto del nostro assaggio è una delle etichette simbolo di Fontanafredda ed è maturato per un anno in barrique e per un altro anno in legno grande. La versione 2015 possiede profumi articolati che incrociano rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco e vaniglia. In bocca, il vino attacca morbido per poi svelare una trama tannica fitta e incisiva che si fa sempre più polposa e dai ritorni fruttati. Finale profondo e sapido dalla fragranza acida in primo piano.



SIDDÙRA

Doc Moscato di Sardegna Passito Nùali

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 2.160

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo

Ruggero

Enologo: Dino Dini

Siddùra è probabilmente una cantina più bianchista che rossista (anche se, in Sardegna, è impossibile non confrontarsi con le uve a bacca rossa), un carattere che emerge anche nella declinazione del vino oggetto del nostro assaggio. Il Passito Nùali 2016, che viene affinato a lungo in bottiglia, possiede profumi di pesca e albicocca sciropate, miele, frutta secca, erbe aromatiche e toni balsamici a rifinitura. In bocca, è morbido e avvolgente, ma sempre ben bilanciato in virtù di una presente freschezza e di una vena sapida. Siddùra, voluta dall'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener, nasce nel 2008, con l'apporto di Massimo Ruggero, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitaletti. Il luogo scelto per questo progetto enologico è la Gallura. Qui l'azienda conta su 37 ettari a vigneto, nei pressi di Luogosanto. In cantina le fermentazioni sono spontanee in modo da valorizzare il terroir di appartenenza, su cui, evidentemente, si gioca la sfida di questa realtà, che attualmente produce 200.000 bottiglie all'anno. Non manca neppure la sperimentazione, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno, passando per le anfore. Un'azienda, insomma, che in poco più di un decennio ha saputo costruirsi una buona reputazione e mettere in campo etichette convincenti, sia dal punto di vista stilistico che qualitativo, a riprova della vocazione della Sardegna come territorio enico.

ZÝMÈ

Veneto Igt Rosso Kairos

Vendemmia: 2015

Uvaggio: 15 vitigni diversi, a bacca rossa bianca, locali ed internazionali

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Zýmè](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

Un vino del genere poteva nascere solo dalla mente vulcanica di Celestino Gaspari, il proprietario dell'azienda veneta Zýmè in Valpolicella. Il Kairos ha dentro 15 tipi di uva, rosse e bianche, autoctone e alloctone. Un caleidoscopio viticolo che viene ripreso dall'etichetta-manifesto: un patchwork di colori che richiama la figura di Arlecchino e la presenza di una meridiana e di un orologio che rimandano al concetto del tempo esatto. Una sorta di Châteauneuf-du-pape all'italiana, per capirci. D'altronde il viticoltore di San Pietro in Cariano si è sempre distinto per zero formalismi e preconetti. Prevalgono le uve rosse e ogni tipologia viene vendemmiata al momento giusto. Dalle prime alle ultime passano circa 40 giorni - ecco il concetto del tempo esatto - macerano assieme per quasi un mese e gli interventi di movimentazione sono minimali. Dopo la svinatura il vino passa in barrique per almeno due anni. Un unicum nel panorama enologico nostrano che all'assaggio tuttavia non si rivela inconsueto. Può contare di certo su uno spettro ampio di sentori e profumi, ma va detto che tutti questi riescono ad armonizzarsi con piacere. Troviamo così la ciliegia e la prugna che fanno eco a fiori di glicine, viola e mammola, con sfumature eleganti di caffè, pepe nero e china. Il palato punta su note di cacao ed amarene. Equilibrio, sapidità ed un tannino già evoluto lo rendono un'etichetta importante.

(Francesca Ciancio)

TENUTA MORAIA

Doc Maremma Toscana Rosato

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Syrah

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Tenuta Moraia Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Piccini

Enologo: Pasquale Presutto

L'azienda vitivinicola Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia - Mario, Martina ed Elisa - che ne mantengono la capacità di penetrazione nei mercati di tutto il mondo, costituendo uno dei marchi più diffusi e riconosciuti della Toscana enoica in ogni dove. La famiglia Piccini, che ha la propria sede operativa a Casole d'Elsa, rappresenta oggi un team che ha dato vita ad una moderna realtà che coniuga quantità e qualità, contando, evidentemente, soprattutto sui territori toscani ma anche con un paio di insediamenti produttivi fuori Regione: 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 ed ottenute da un'estensione a vigneto di 470 ettari. Il totale delle Tenute è invece sei, contando le quattro toscane: Valiano, Geografico, Villa al Cortile e la maremmana Moraia, dalla quale proviene il vino oggetto del nostro assaggio. Il Rosato 2019, ottenuto da un uvaggio a base di Sangiovese e Syrah, si presenta di colore rosa pallido. Al naso prevalgono note fruttate mature e qualche cenno lievemente pepato. In bocca, il vino possiede attacco morbido e rotondo, progressione bilanciata e finale piacevolmente ancorato su toni fruttati di mirtillo, per un sorso immediato ed appagante.

BERLUCCHI

Docg Franciacorta Nature Rosé '61

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Guido Berlucchi](#)

Proprietà: famiglia Ziliani

Enologo: Arturo Ziliani, Ferdinando Dell'Aquila

Il Franciacorta Pinot Nero in purezza '61 Nature Rosé, ottenuto dall'assemblaggio delle uve provenienti dai vigneti di età media di più di 20 anni di Ragnoli, Quindiciopè e Gaspà, e affinato sui lieviti per almeno cinque anni, è uno dei fiori all'occhiello della produzione spumantistica a marchio Berlucchi. La versione 2013 possiede perlage fine e persistente ad anticipare un profilo olfattivo che sa di mirtillo, di agrumi, di pietra focaia, di crosta di pane e di spezie. In bocca, il sorso è fragrante e sapido e lo sviluppo è particolarmente profondo ed agile, congedandosi con un finale su ritorni fruttati e freschezza acida. Ormai consolidato marchio franciacortino, Berlucchi - 550 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 4.400.000 bottiglie - vanta una valenza significativa per il successo di tutto un territorio. Le sue vicende cominciano agli inizi degli anni Cinquanta, quando Guido Berlucchi, insieme all'enologo Franco Ziliani e al suo collega Giorgio Lanciani, produssero in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di Metodo Classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione pionieristica e vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino e dava una vera svolta alla spumantistica tricolore a tutt'oggi ancora attuale.



TENUTE RUBINO

Doc Brindisi Negroamaro Rosato Saturnino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Az. Agricola Dott. Luigi Rubino](#)

Proprietà: Luigi Rubino

Enologo: Luca Petrelli

Una storia trentennale che coincide con la rinascita dell'enologia pugliese è il filo rosso che unisce Tenute Rubino alla sua terra d'origine, in un percorso significativo e non privo di successi. Fu Tommaso Rubino, convinto delle potenzialità del Salento enoico che, siamo a metà degli anni '80 del secolo scorso, non erano certo quelle di oggi, a scommettere tutto sul vino. E dopo una lunga serie di acquisizioni, si ritrovò un'importante base produttiva, suddivisa su cinque tenute, che attualmente si estendono su 290 ettari coltivati a vigneto, per una produzione annua complessiva di 1.200.000 bottiglie. Il progetto con il tempo si è trasformato in una solida realtà aziendale a partire dal 1999, quando suo figlio Luigi, insieme alla moglie Romina Leopardi, ha creato il marchio Tenute Rubino, ma non ha abbandonato i suoi caratteri primordiali fatti di scommesse, quasi sempre vinte, entusiasmo e incrocio tra tradizione e innovazione. È diventato nel Salento un vero e proprio piccolo classico il Negroamaro in versione rosata, un vino versatile, immediatamente piacevole e che può stare con molta parte della cucina del territorio, compreso il pesce. Il Saturnino 2019 di Tenute Rubino ha un colore rosa intenso, possiede profumi di rosa, di ciliegia, di lampone e di fragola. Una nota erbacea segna il sorso sapido, di chiara impronta marina, rotondo e ritmato, dal finale pulito e intenso.



PUNTO ZERO

Veneto Igt Rosso Carmènère

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Carmènère

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: Carolina de'Besi

Enologo: Celestino Gaspari

Punto Zero, la cantina vicentina della famiglia de'Besi, ha concentrato il suo progetto enologico sui vitigni internazionali (Pinot Bianco, Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, Syrah) che, nella zona, trovano espressioni significative. Ma non solo. Insieme al Tai, nel portafoglio aziendale c'è anche il Carmènère, che, da queste parti, è considerata quasi una varietà locale, tant'è che è diventato vitigno a denominazione per la Doc Piave e Colli Berici. Il Carmènère, tuttavia, ha origine bordolese, ma in Francia, a causa della fillossera, è quasi sparita del tutto. Lo ritroviamo in Cile, dove fu confuso con il Merlot e dove viene prodotto in quantità non secondarie, e poi in alcune zone della California e nell'Italia Settentrionale, tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, dove invece fu confuso con il Cabernet Franc. Le diversità tra Carmènère e Cabernet Franc furono semplificate erroneamente, ma i moderni studi ampelografici hanno messo in luce le differenze tra le due cultivar, tant'è che il Carmènère è entrato nel registro italiano delle varietà come vitigno a sé stante. La versione 2016 del Carmènère di Punto Zero, affinata in legno piccolo di primo e secondo passaggio per 15 mesi, al naso esprime note di ribes e mirtillo, rifinite da cenni erbacei e tocchi di vaniglia e spezie. In bocca, la progressione è succosa, di buon ritmo e di fragranza continua, per una beva docile e rilassata.

ZOOM



CARTAPANI, CAFFÈ ESPRESSO CASA

VIA DEL CANNETO, 26 - BORGOSATOLLO (BS)

Tel: +39 030 223349

Sito Web: www.cartapani.it

La torrefazione bresciana Cartapani, oltre ai suoi prelibati caffè, propone una nuova gustosissima ricetta in cui il protagonista è l'Espresso Casa, la miscela creata da un classico blend di Arabica e Robusta. Grazie al suo gusto deciso e corposo e alla macinatura specifica per macchine espresso, Espresso Casa è l'ingrediente ideale per preparare dei piccoli golosi piaceri. Bastano infatti pochi e semplici ingredienti per ottenere, ad esempio, i "Tartufini di ricotta, caffè Cartapani e cacao". Una proposta che è nata in epoca di lockdown ma che è destinata a svilupparsi anche in tempi successivi, visto il crescente ritorno al "fai da te". La ricetta per 12 tartufini prevede: 150 grammi di ricotta, 1 tazzina di caffè amaro di Espresso Casa Cartapani, 100 grammi di zucchero, 15 biscotti al cacao sbriciolati, 3 cucchiaini di cacao, codette di cioccolato. Dopo aver amalgamato gli ingredienti, fatto riposare l'impasto in frigorifero, si formano con le mani delle palline da passar nelle codette di cioccolato.

RISTORANTE



PIC-NIC A CAMPO ALLE COMETE

VIA FORNACELLE, 249 - LOC. SUGHERICCIO, CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Tel: +39 0565 766056

Sito Web: campoallemete.it

Campo alle Comete, succursale bolgherese del gruppo Feudi di San Gregorio, ha già riaperto dal 20 maggio le porte ai suoi ospiti per svolgere le visite e le degustazioni su prenotazione, ma ora arricchisce l'ospitalità con due iniziative estive volte a riappropriarsi in completa sicurezza delle bellezze della natura: il "Pic-Nic" in cestino, prenotabile insieme alle visite guidate, in tre versioni diverse (Gluten Free, Classic e Amazing Meat), da gustare con tutti gli accessori del caso negli ampi spazi all'aperto della cantina; e l'"Aperitivo dei Desideri", rassegna serale (con qualche puntata anche a pranzo) che si svolge invece in giorni prefissati dall'azienda per godere dei cieli stellati con abbinamenti cibo-vino. Un chiaro segno di reazione creativa al disagio prodotto in epoca di coronavirus e che dovrebbe dimostrarsi una semplice, quanto efficace, modalità di ritorno alla normalità e, perché no, al piacere. (Per maggiori informazioni: info@campoallemete.it; +39 334 637461)



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: © Berlucchi

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