

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 108 - Dal 28 Giugno al 4 Luglio 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 28 GIUGNO AL 4 LUGLIO 2020

Venturini Baldini
Bonzano Vini
Bertani
Tenuta San Guido
Mandrarossa
Vigneti Le Monde
Le Colture
Agririva
Pio Cesare
La Scolca
Rottensteiner
Masi
Artimino
Planeta

Zoom: Consorzio di Tutela, Asparago Verde d'Altedo Igp
Ristorante: Percorsi eno-gastronomici a Castiglion del Bosco





VENTURINI BALDINI

Doc Reggiano Lambrusco Frizzante
Marchese Manodori

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Lambruschi Marani, Maestri,
Salamino, Gasparossa

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Agricola Venturini Baldini](#)

Proprietà: Julia e Giuseppe Prestia

Enologo: Denny Bini, Carlo Ferrini

L'azienda con sede a Quattro Castella in Provincia di Reggio Emilia, nasce nel 1976 e sorge sulla sommità della collina di Roncolo, dove conta su 30 ettari vitati in biologico, per una produzione media annua di 90.000 bottiglie, divise in un portafoglio etichetta ben articolato. La proprietà da qualche anno fa parte di un progetto d'investimento nel mondo del vino italiano che ha come capofila il fondo lussemburghese di private equity Iverna Holdings, che ha pianificato il suo business proprio a partire dalle potenzialità commerciali del territorio reggiano e del Lambrusco, dimostrando che l'Italia del vino non è solamente quella delle grandi denominazioni e dei grandi vini. Un'operazione non rara alle nostre latitudini, che conferma l'appello crescente del Bel Paese enoico, benché con qualche perplessità in ordine alla capacità generale della sua tenuta complessiva. Tornando al vino il Lambrusco Marchese Manodori 2019 è ottenuto dall'uvaggio dei quattro Lambrusco più caratteristici: Marani, Maestri, Salamino e Gasparossa. All'occhio appare di un bel rosso rubino intenso, con qualche venatura purpurea. Al naso, i profumi sono vinosi, floreali e fruttati, con note che richiamano la viola e le ciliegie mature, poi seguiti da una speziatura che rimanda alla cannella. In bocca, il sorso è agile e immediatamente piacevole, vivace nella trama tannica ed estremamente sapido e fragrante.

BONZANO VINI

Doc Monferrato Rosso Hosteria

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Mandoletta Società Agricola](#)

Proprietà: Enrico, Stefano e Massimo

Bonzano, Francesca e Simonetta Ghia

Enologo: Donato Lanati

È un incontro non usuale tra un vitigno autoctono e uno internazionale. Accade in Monferrato, a Rosignano, tra Barbera e Pinot nero. Nasce così Hosteria, un vino che si potrebbe definire immediato. Un incontro di vitigni che va bene soprattutto per chi si avvicina al vino. L'acidità della Barbera è moderata dai tannini del Pinot nero. Si smorzano le spigolature a vicenda. Il risultato è un vino dalla facile beva. In famiglia, lo chiamano: vino progetto. "Volevamo fare un vino che non c'era ancora, ma che restituisse il Monferrato. Un vino pensato ma che si facesse apprezzare per la sua immediatezza e facilità. Frutto della tradizione che per noi è evoluzione e innovazione" dicono Enrico e Simonetta. Un vino che va bene sulla tovaglia a quadretti bianca e rossa delle osterie, che in Monferrato, è da sempre il luogo dell'ospitalità, degli incontri, dell'amicizia. Al naso è floreale. La malolattica viene interrotta e restano i profumi intensi dell'uva. È perfetto per accompagnare un aperitivo di salumi e formaggi. D'estate, si può osare una temperatura attorno ai 10 gradi. Ultima provocazione: la scelta della bottiglia. Per Hosteria è stata scelta quella che tradizionalmente si usa per la birra. L'idea è del grafico Adriano Vendramin dello studio Playroom di Roncade (Treviso), che ha disegnato il logo, una meridiana che riproduce la scritta Bonzano, e tutta la serie di etichette pop dell'azienda.

(Fiammetta Mussia)

BERTANI

Doc Valpolicella Ripasso Classico Superiore
Catullo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Bertani Domains Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Angelini

Enologo: Andrea Lonardi

Non c'è dubbio che la storia della Valpolicella coincida per grandi tratti con quella dell'azienda di Grezzana, fondata nel 1857 dai fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani, oggi ancora tra le firme più importanti dell'areale, forte di 200 ettari a vigneto per una produzione media di 2.100.000 bottiglie e capofila dell'omonimo Gruppo viticolo con diramazioni in Friuli, Marche e Toscana. Una realtà dove la tradizione continua a segnare la strada maestra, ma anche una cantina dove non si finisce mai di sperimentare. È noto l'obbiettivo aziendale di liberare i rossi veronesi, almeno quelli dal percorso stilistico diverso dalle etichette della tradizione, dalla gabbia dell'appassimento, che peraltro interferisce nella lettura di un terroir e non può essere dunque l'unica espressione di vini più ambiziosi. Sul fronte dei vini tradizionali, tuttavia, lo stile Bertani è senz'altro quello meno pesante e più raffinato, rappresentando un'idea di vino più convincente e più "universale". Ne è un bell'esempio il Ripasso Catullo, affinato in legno grande e cemento per 24 mesi complessivi. La versione 2016 mette in fila un profilo aromatico composto da profumi di ciliegia, amarena, pepe e cioccolato, a cui fa seguito una bocca dalla struttura solida ma mai invadente, percorsa da buona freschezza acida e sapidità, a bilanciare morbidezza e alcolicità, per un sorso godibile, succoso e vivace.

TENUTA SAN GUIDO

Toscana Igt Rosso Guidalberto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 400.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Nicolò Incisa della Rocchetta

Enologo: Graziana Grassini

Non solo Sassicaia verrebbe da dire. E in effetti il Guidalberto, oggetto del nostro assaggio, rappresenta il "second vin" della Tenuta San Guido che ha inciso così profondamente sul successo planetario del vino italiano in generale. Un vino, uscito per la prima volta con l'annata 2000 e che rappresenta un omaggio al conte Guido Alberto della Gherardesca, famoso per aver fatto piantare i cipressi lungo il viale che porta a Bolgheri, reso immortale dei versi del Carducci. È stata, ed è, un'etichetta che ha permesso di provare ad una fetta allargata di appassionati un'alternativa al blasonatissimo e (carissimo) Sassicaia, con accenti stilistici analoghi, ma al contempo diversi. Si tratta infatti non della "copia" del fratello maggiore, ma di un prodotto differente, ottenuto da un uvaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot ed affinato per 15 mesi in barrique francesi e americane. Dal punto di vista degustativo, si tratta di un vino di impeccabile fattura, capace di suscitare buone sensazioni anche in un'annata un po' complicata come la 2017, rivelandosi un rosso centrato, maturo, succoso e immediatamente godibile. La Tenuta San Guido, la culla del rosso più noto d'Italia, conta su 90 ettari di vigneto, da cui si producono circa 900.000 bottiglie. Accanto al Sassicaia e al Guidalberto c'è anche Le Difese, quest'ultimo blend a base di Cabernet Sauvignon e Sangiovese, affinato per 12 mesi in barrique.



MANDRAROSSA

Doc Sicilia Menfi Bonera

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Cantine Settesoli](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

I numeri raggiunti da Cantine Settesoli fanno letteralmente paura: 6.000 ettari di vigneto, 2.000 soci, una produzione complessiva di 20 milioni di bottiglie, a formare una delle cooperative vinicole più estese e significative d'Italia e d'Europa. Ma oltre alle cifre, è la continuità dello standard qualitativo ad impressionare: i vini, schietti e di bella bevibilità, hanno saputo costruirsi una solida reputazione anche all'estero, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra grandi numeri e perfetta esecuzione tecnica, senza però tradire il territorio o i vitigni d'origine. L'articolatissimo portafoglio etichette si divide in due linee: lo storico Settesoli, destinato in larga parte alla grande distribuzione organizzata e Mandrarossa, il brand della cantina con sede a Menfi, che raccoglie i vini più prestigiosi e che fa capo al progetto di mappatura delle terre, di selezione dei vigneti e delle cultivar del territorio delle Terre Sicane e di Menfi. Fa parte di quest'ultimo progetto il vino oggetto del nostro assaggio. Il Bonera 2018, che deve il suo nome ad una Contrada non distante da Menfi, maturo per 3 mesi in legno piccolo. Al naso, esprime intense note di frutti rossi che incrociano cenni di prugne e mandorle leggermente appassite e tocchi di vaniglia. In bocca, il vino è pieno e generoso, dalla trama tannica piacevolmente morbida e dal finale ancora su toni fruttati.

VIGNETI LE MONDE

Doc Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso Inaco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Agricola Arcadia](#)

Proprietà: Alex Maccano

Enologo: Giovanni Ruzzene

Il Refosco Inaco Riserva 2017, affinato in barrique per 24 mesi, svela un bagaglio aromatico intenso che passa dal ribes alla mora, dal muschio al pepe, dalla cannella al tabacco. In bocca, la struttura è densa e avvolgente, dai tannini risolti e dal buon apporto della fragranza acida, che ne rende il sorso profondo e vivace. Non poteva certo mancare il Refosco dal Peduncolo Rosso - vitigno a bacca rossa profondamente friulano e per adesso ancora lontano dall'essere adeguatamente valorizzato - nell'articolata offerta della cantina con sede a Prata di Pordenone, sebbene Le Monde, probabilmente, sia una realtà a più netta vocazione bianchista. L'azienda, peraltro, riesce sempre a proporre vini ben bilanciati, d'impostazione moderna ma declinati con garbo e senza inutili forzature, che privilegiano bevibilità e coerenza espressiva. È stato Alex Maccano, che dal 2008 tiene le redini di questa realtà viticola, che ha saputo rilanciare questa realtà produttiva, rendendo Le Monde una sottozona a tutti gli effetti, con la valorizzazione della specificità dei terreni aziendali, che, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Un lavoro encomiabile che ha portato questa cantina a svolgere un ruolo da protagonista nel contesto enoico regionale anche dal punto di vista dei numeri con 100 ettari vitati per una produzione di 400.000 bottiglie.

LE COLTURE

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Santo Stefano Brut Gerardo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Le Colture](#)

Proprietà: Cesare, Silvia, Alberto e Veronica

Ruggeri

Enologo: Cristian Agostinetto, Marzio Pol

"Questo è il vigneto di famiglia, è il nostro giardino, infatti nostro padre durante la settimana dedica il suo tempo a tutti gli altri appezzamenti più grandi insieme ai nostri collaboratori, ma in questo qui si rilassa, e lo custodisce come un tesoro: non a caso abbiamo dedicato il Rive a nostro nonno Gerardo". Questo appunto, fattoci generosamente avere, è un passaggio perfetto per descrivere il vino e l'attaccamento familiare alle fatiche e ai privilegi ereditati che si respira alle Colture. Il Gerardo ha un beva effettivamente rilassante: cremosissimo, innanzitutto (la presa di spuma è lunga 3 mesi al posto dei canonici 30 giorni); poi delicato nei profumi di sambuco, pera e mela e un tocco di basilico greco che si ritrova anche in bocca, leggermente amaro, di scorza di limone. Fresco, lievemente dolce, lascia il palato pulito e disseccato, e un sottile strato salino sulle labbra. Quel vigneto a Rive di Santo Stefano ha in effetti tutte le carte in regola per trasformarsi in un vino tanto piacevole: scosceso (come solo le 43 Rive del Conegliano Valdobbiadene sanno essere), alto (400 metri s.l.m.), maturo (le piante raggiungono i 35-40 anni), roccioso, gode di brezza continua e buon irradiazione solare, verso sud. Un piccolo giardino, appunto, che fa parte dei 45 ettari vitati totali da cui la famiglia Ruggeri - oggi condotta per lo più dalla giovane terza generazione, Alberto, Veronica e Silvia - produce annualmente circa 750.000.

AGRIRIVA

Doc Trentino Chardonnay Superiore Loré

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Manzoni Bianco

Bottiglie prodotte: 5.040

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Agraria Riva del Garda](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Furio Battelini

Nel 1926 nasce l'Associazione Agraria Riva del Garda, col fine di promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. La Cantina venne fondata nel 1957, mentre dal 2000 è diventata una società cooperativa. Attualmente i soci conferitori sono 280 e producono, in media 33.000 quintali di uve. L'imbottigliato è distribuito in un articolato portafoglio prodotti che comprende la "linea Classica", alla base della piramide qualitativa aziendale, con i vini da Merlot, Cabernet Sauvignon, Schiava, Nosiola, Müller Thurgau, Chardonnay, Pinot Grigio e Moscato Giallo; "le Bollicine di Riva", con il Metodo Classico Brezza Riva Brut da Chardonnay in purezza, il Metodo Charmat Rosa Riva da Teroldego e il Metodo Charmat Blu Riva Brut da uve Müller Thurgau; "la collezione Apponale", composta da un Merlot, un Teroldego, un Marzemino, da un Cabernet Sauvignon, da una Schiava, da una Nosiola, da un Pinot Grigio, da un Müller Thurgau, da uno Chardonnay e da un Moscato Giallo; e, infine, "le selezioni": Maso Élesi Pinot Nero, Maso Lizzone Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Créa Merlot, Saséra Lagrein, Gère Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, Rena Nosiola, La Préa Traminer e Loré Chardonnay e Manzoni Bianco. Quest'ultimo nella versione 2018 possiede profumi fragranti di frutti bianchi e burro ad anticipare una bocca densa, morbida e succosa, ma non priva della giusta freschezza acida.



PIO CESARE

Docg Barolo Mosconi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Pio Cesare Vigne di Proprietà](#)

Proprietà: Pio Boffa

Enologo: Pio Boffa

Ottenuto dal Cru omonimo, della sottozona di Monforte d'Alba, sosta per 30 mesi in legno, 12 dei quali, per una piccola parte del taglio complessivo, in barrique. La versione 2015 possiede profumi intensi e vivaci, con note fruttate di amarena, lampone, ciliegia, anche in confettura, caramello e lieve speziatura a rifinitura. In bocca, il vino è pieno e morbido, dalla struttura tannica articolata che si sviluppa con chiaro-scuri sostenuti da bella fragranza acida. L'azienda Pio Cesare, 70 ettari vitati per 420.000 bottiglie annue, vede attualmente al suo timone Pio Boffa insieme al cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy. I vigneti sono distribuiti sia nella zona del Barolo (a Serralunga d'Alba, Cascina Ornato, La Serra Briccolina, Lirano, e Colombaro, per un totale di 15,22 ettari; a Monforte d'Alba, Mosconi, per 9,70 ettari; a La Morra, Roncaglie, 2,30 ettari; a Grinzane Cavour, Gustava Garretti, 3,65 ettari; a Novello, Ravera, per 0,92 ettari), sia in quella del Barbaresco (a Treiso, Cascina Il Bricco, San Stunet, Rombone e Bongiovanni, per 21,58 ettari; a San Rocco Seno d'Elvio, Rocche di Massalupo, per 5,32 ettari). A questi si aggiungono i vigneti di Diano d'Alba, Trezzo Tinella, Roddino e Sinio e le uve acquisite da conferitori consolidati, a completare il fabbisogno di materia prima per la produzione di un portafoglio etichette ricco ed articolato.

LA SCOLCA

Metodo Classico Blanc de Blancs Dosaggio Zero Soldati La Scolca

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 4.990

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola La Scolca](#)

Proprietà: famiglia Soldati

Enologo: Giorgio Soldati

Cento anni di blasono compiuti da pochissimo, entrare di slancio nel centesimo, e non sentirli affatto. Anzi, permettersi di festeggiare in forma smagliante - pur nell'ambito dei problemi che tutti abbiamo condiviso - l'anniversario, dopo il varo di una nuova cantina e un lounge annesso, aggiungendo al mazzo il debutto in azienda di un figlio di 18 anni che l'ha appena scelta come suo futuro professionale. E che, come regalo inaugurale, in cambio ha avuto un vino nuovo di zecca dedicato. Peraltro, come è stile ormai secolare della casa, davvero non male... L'azienda condotta con piglio dinamico e brillante da Chiara Soldati - con a fianco il papà Giorgio - continua, è ovvio, a coltivare la sua fama poggiandola su pilastri consolidati come gli Etichetta Nera o i miracolosi agée dorati della serie "d'Antan", con e senza bolle. Ma aggiunge ora al mazzo uno spumante palesemente targettizzato sulla generazione del festeggiato di casa: insomma, sui millenials e i loro gusti. Il neonato Blanc de Blancs fa 36 mesi sui lieviti, non è dosato, spinge in freschezza e in levità, al naso ha un sorriso agrumato e composito (anche note di mandarino) e in bocca vola via in solo apparente souplesse, visto che poi la scia salina e fruttata fa per intero (e in più che bastevole lunghezza) il suo corso, per un risultato perfettamente in sintonia con l'"esprit de jeunesse" del fortunato dedicatario.

(Antonio Paolini)

ROTTENSTEINER

Doc Alto Adige Santa Maddalena Classico Vigna Premstallerhof

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Schiava, Lagrein

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Hans Rottensteiner](#)

Proprietà: Hannes Rottensteiner

Enologo: Hannes e Anton Rottensteiner, Lorenz Martini

La cantina Rottensteiner rappresenta un ennesimo esempio della precisione d'esecuzione rintracciabile nella ormai consolidata e variegata produzione enologica altoatesina. L'azienda, che si trova nel fondovalle alpino di Bolzano, appartiene alla famiglia da diverse generazioni. Fondata da Hans Rottensteiner nel 1956 venne successivamente presa in carico dal figlio Anton che ne incrementò la produzione e le varietà coltivate, introducendo l'imbottigliamento in proprio del vino, che fino ad allora veniva commercializzato sfuso. Dal 2001 il figlio Hannes è entrato in cantina come enologo, permettendo ad Anton di focalizzarsi sul lavoro in vigna, condotta con i metodi della biodinamica. Le varietà utilizzate sono soprattutto quelle locali, con un focus particolare su quelle a bacca rossa come Schiava e Lagrein. La superficie vitata a disposizione è di dieci ettari, ma ci sono anche le uve che arrivano dai conferitori di fiducia, che coltivano altri 85 ettari di vigneto, per una produzione di 450.000 bottiglie di media. In cantina, le maturazioni dei vini sono condotte in legno grande, barrique e acciaio. Il Santa Maddalena Vigna Premstallerhof 2019 propone profumi soprattutto fruttati, con la ciliegia in primo piano, seguiti da cenni di viola, spezie e tocchi affumicati. In bocca, il vino è morbido e bilanciato, dai tannini leggiadri e dal finale succoso ancora su ritorni fruttati.

MASI

Doc Lugana Beldosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: gruppo tecnico Masi

La corazzata del Veneto enoico, guidata da Sandro Boscaini, sta puntando decisamente sui bianchi, con i Lugana Lunatio e Beldosso. Due vini che vanno anche a rinforzare l'offerta delle etichette "ecologiche" aziendali, nell'ambito del progetto "Uve di qualità" del Gruppo Tecnico Masi. Entrambe le etichette interpretano con stile contemporaneo un classico della scuola vitivinicola veronese, ben saldo nella sua componente varietale, il Trebbiano di Lugana, che Masi ottiene da vigneti coltivati nella zona storica di produzione della denominazione, a sud del Garda, tra Verona e Brescia. Il Lugana Beldosso potrebbe essere definito come l'altra faccia del Lunatio. Se il secondo si propone come vino immediato e fragrante, il primo è invece un bianco più complesso, ottenuto da un significativo affinamento in rovere. Al naso è intenso e alterna note di agrumi e frutto della passione, rifinite da vaniglia e cenni affumicati. In bocca, il sorso è denso e avvolgente di buona sapidità e dal finale piacevolmente ammandorlato. Masi collabora con i Conti Serego Alighieri in Valpolicella e con i Conti Bossi Fedrigotti in Trentino. Possiede le tenute a conduzione biologica Poderi del Bello Ovile in Toscana e Masi Tupungato in Argentina. Masi conta su 670 ettari a vigneto per una produzione di 4.300.000 bottiglie e il suo patron, Sandro Boscaini, riveste attualmente la carica di Presidente di Federvini.



ARTIMINO

Doc Barco Reale di Carmignano Rosato
Vin Ruspo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot

Bottiglie prodotte: 13.300

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Tenuta di Artimino](#)

Proprietà: Artimino Spa, famiglia Olmo

Enologo: Filippo Paoletti

La Tenuta di Artimino è una delle realtà più rilevanti di questo angolo di Toscana. Con i suoi 88 ettari vitati per una produzione complessiva di 420.000 bottiglie contribuisce non poco alla massa critica della denominazione del Carmignano, posta in provincia di Prato, dalla storia consolidata e antica ma, probabilmente, un po' sacrificata dal blasone e dalla notorietà delle altre denominazioni toscane rossiste, poste tra Siena e Firenze. L'azienda è di proprietà della famiglia Olmo dalla fine degli anni '80 del secolo scorso e si configura come una realtà composta in cui la produzione di vino si affianca all'attività di ospitalità e ristorazione. I vigneti sono compresi nei versanti della denominazione del Carmignano e del Chianti fiorentino e sono costituiti da suoli limoso-sabbiosi e a galestro e argilla. Il portafoglio aziendale è tendenzialmente articolato ma le etichette prodotte sono per lo più divise tra le due denominazioni. Decisamente piacevole il Vin Ruspo, versione rosata del Barco Reale di Carmignano. Fragante ed immediato, la versione 2019 di Artimino si giova di un'annata molto buona e mette in evidenza un profilo aromatico dapprima fruttato, che poi vira verso note più floreali e di erbe selvatiche. In bocca, il vino è di struttura snella e reattiva, dal sorso succoso e di piacevole freschezza, contraddistinto da un tannino pulito e da un finale dai ritorni fruttati.



PLANETA

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

Il progetto enologico di Planeta sull'Etna, nei pressi di Castiglione di Sicilia, trova la chiusura del cerchio nel 2012, inserendo l'azienda - con "quartier generale" a Menfi - nel quadro decisamente in fermento del vulcano. Un terroir che ben si adatta alla cifra stilistica generale di una delle cantine simbolo della Sicilia, fatto di vini snelli, agili, mai banali, e sempre in possesso di grande bevibilità. Ma il mosaico enico dell'azienda condotta da Alessio, Santi e Francesca Planeta, 395 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie, possiede evidentemente una composizione più ampia e variegata, rappresentando un vero e proprio viaggio in bottiglia della Sicilia e spazia tra luoghi, persone ed emozioni diverse, da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, fino a raggiungere capo Milazzo, ritrovando nel vino quel minimo comune denominatore capace di rimandi sempre suggestivi e intriganti. Tornando al vino oggetto del nostro assaggio, l'Etna Rosso 2017, ottenuto dai vigneti di Contrada Feudo di Mezzo piantati ad oltre 500 metri sul livello del mare e affinato per 8 mesi in legno grande e acciaio, rispetta il profilo sapido del terroir vulcanico. I suoi profumi incrocia tocchi floreali con piccoli frutti di bosco, erbe aromatiche con spezie e leggeri cenni affumicati. In bocca, il vino ha struttura lieve e bilanciata, per un sorso agile e fragrante dai ritorni fruttati e speziati.

ZOOM



CONSORZIO DI TUTELA, ASPARAGO VERDE D'ALTEDO IGP

PIAZZA CADUTI DELLA RESISTENZA, 2 - MALALBERGO (BO)

Email: info@asparagoverdealtdoigp.it

Sito Web: www.asparagoverdealtdoigp.it

In quest'anno così particolare che ci ha costretto nelle nostre case per un lungo periodo, abbiamo riscoperto la cucina di casa, i sapori dei piatti della nostra tradizione, la voglia di provare nuove ricette e la curiosità di sperimentare ingredienti che magari erano restati ai margini delle nostre diete. Tra i protagonisti della primavera gastronomica del Bel Paese c'è sicuramente l'Asparago Verde d'Altedo Igp, disponibile nel periodo che va da aprile a giugno. Si presenta con turioni ben formati e dall'apice ben serrato, talvolta lievemente incurvato. L'aspetto è fresco, sano, pulito e privo di odori o sapori estranei. Al gusto è tenero, delicato e senza fibrosità. L'Asparago Verde di Altedo è un ortaggio che gode di ottima reputazione in tutti i mercati ortofrutticoli e viene tradizionalmente utilizzato in preparazioni gastronomiche locali e regionali. Si consuma lessato, con l'aggiunta di olio e sale, gratinato oppure come ingrediente per la preparazione di minestre, zuppe, risotti e frittate.

RISTORANTE



PERCORSI ENO-GASTRONOMICI A CASTIGLION DEL BOSCO

LOCALITÀ CASTIGLION DEL BOSCO - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 1913750

Sito Web: wine.castigliondelbosco.com

Dopo la pausa forzata de lockdown è ripartita alla metà del mese di giugno l'attività di ricezione ed ospitalità a Castiglione del Bosco, la tenuta di Montalcino di proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo (a cui si è affiancata da poco anche la Tenuta Prima Pietra di Riparbella). Le proposte prevedono, accanto ad una visita della cantina e dei vigneti: il "Classic Tour" che permette di scoprire l'atmosfera della Member's Cellar con una degustazione di quattro diverse tipologie di vino, accompagnati da formaggi olio e miele prodotti a Castiglione del Bosco; la "Wine Experience" che comprende la degustazione di sei vini accompagnati sempre dai prodotti della terra aziendali; il percorso Vino&Formaggio, in cui sei vini, compreso il Vin Santo saranno accoppiati ad una selezione speciale di formaggi freschi ed erborinati; ed in fine la "Verticale di Brunello", su sei diverse annate, sempre abbinate ai prodotti agroalimentari di Castiglione del Bosco (informazioni: 0577 1913238; g.grieco@castigliondelbosco.it).



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: © Le Colture

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