

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 109 - Dal 5 al 11 Luglio 2020 - Tiratura: 28.900 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 5 AL 11 LUGLIO 2020

*San Leonardo*

*Annesanti*

*Castello di Montepò*

*Feudi di San Gregorio*

*Castello Monaci*

*Moët & Chandon*

*Tenute Orestyadi*

*Antinori*

*Ferrari*

*Argiolas*

*Tantini*

*Varvaglione*

*Vallerosa Bonci*

*Bortolomiol*

*Zoom: Sgambaro, Pasta di Grano Duro Marco Aurelio*

*Ristorante: Emporio Armani delivery - Milano*





## SAN LEONARDO

Vigneti delle Dolomiti San Leonardo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot

Bottiglie prodotte: 71.182

Prezzo allo scaffale: € 68,00

Azienda: [Tenuta San Leonardo S. Agricola](#)

Proprietà: Carlo Guerrieri Gonzaga

Enologo: Carlo Ferrini

Il San Leonardo è conosciuto come il Sasciaia del nord Italia: taglio bordolese, eleganza del sorso, famiglia di alto lignaggio a custode della tenuta. Ma non è solo questo che spontaneamente riporta la mente a Tenuta San Guido. C'è una gentilezza nei modi e di spirito che accomuna entrambe le famiglie - sia nella cura delle relazioni, come del pezzetto di terra che sentono il privilegio di dover rispettare - che le rende amabili, ben oltre gli ottimi vini che producono. E dentro i vini che producono. La tenuta dei marchesi Gonzaga è un piccolo scrigno antichissimo di borgo, bosco, vigne e rose alle porte della Vallagarina. Una valle stretta, non molto soleggiata, che però gode del microclima mite del Lago di Garda e dei venti rinfrescanti che convergono dalle ripide pareti montuose che la delimitano. Ecco da dove viene l'equilibrio di questo taglio bordolese. La 2015 viene da un'estate inusuale calda anche in Trentino, da cui si trovava sollievo con qualche bagno rinfrescante nei torrenti o nei laghi a sera inoltrata. Il vino lo racconta: caldo e vellutato, riporta l'anima vegetale del Cabernet, la dolcezza del Merlot e la struttura del Carmenère. Intensi profumi di rosa e viola, ciliegia, un accenno di cacao e di pepe dolce, e lentamente (ad aver pazienza) gli aromi balsamici del bosco. In bocca una leggera amarezza compensa la dolcezza, con tannino, acidità e sapidità (spiccata) che riordinano un palato sensualmente appagato.

## ANNESANTI

Umbria Igt Barbera Suppriscola

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Annesanti](#)

Proprietà: Francesco Annesanti

Enologo: Francesco Annesanti

L'azienda, a conduzione familiare, è composta da una ventina di ettari di terreno nel cuore dell'Umbria. Come quasi tutte le proprietà contadine di un tempo, che cercavano di essere autosufficienti, comprende terreni coltivati ad olivo, seminativi di cereali e legumi; e terreni vitati. Nel 2012 Francesco dà il via alla ristrutturazione della stalla per realizzare la cantina per la produzione del vino, che per lui è uno degli strumenti che possono promuovere e valorizzare l'arte, la storia, le tradizioni e il senso di appartenenza a un territorio unico come la Valnerina. Partendo da questi presupposti, tutto il suo lavoro è improntato a una creatività ancorata a sane tradizioni; quindi sperimenta, con attenzione agli equilibri naturali e ricorrendo ai principi della biodinamica; usa uve diverse e insolite per il territorio: Grechetto, Malvasia, Trebbiano Toscano e Spoletino, Pecorino, Barbera, Merlot, Sangiovese, Pinot Nero; ricorre alla vinificazione in anfora. Il Suppriscola 2018 ha un bel colore rosso porpora con un bouquet composito dove sensazioni floreali di viola si uniscono a quelle di frutti di bosco come ribes e mirtillo, insieme a note di susina matura e cenni vegetali di erbe aromatiche come timo. Piacevole l'ingresso in bocca di buon volume, con una freschezza ben definita dell'acidità, che regala una bevibilità gradevole e prolungata. Il finale ritrova le sensazioni fruttate ben definite e prolungate.

(Leonardo Romanelli)

## CASTELLO DI MONTEPÒ

Toscana Igt Rosato JeT

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [JBS](#)

Proprietà: Jacopo Biondi Santi

Enologo: Jacopo Biondi Santi, Donato Lanati

La produzione del rosato per la famiglia Biondi Santi ha una storia letteralmente intima. Si è sempre prodotta al Greppo una piccola quantità di questa tipologia per il consumo casalingo e Franco Biondi Santi, solo a partire dal 2006, volle includerlo nel portafoglio delle etichette aziendali, con l'annata 2004, in un numero ridotto di bottiglie. Questa tradizione è tornata di recente nella produzione del figlio Jacopo Biondi Santi (con l'annata 2018, solo in 800 bottiglie), che, con il suo JeT, riannoda un filo della straordinaria storia di questa dinastia enoica del Bel Paese. La forza della famiglia è simbolicamente evocata anche nel nome del rosato del Castello di Montepò, che mette insieme le iniziali di Jacopo Biondi Santi e di suo figlio Tancredi, uniti in questo progetto dalle radici antiche e dalla proiezione futura. La versione 2019 mette in evidenza profumi intensi e fragranti, inconfondibilmente "Sangiovese style", mentre in bocca la polpa è succosa e il sorso è dinamico e sapido. Il JeT è ottenuto da Sangiovese in purezza vinificato in bianco. Il clone è il famoso BBS11, ancora una volta una traccia del patrimonio delle conoscenze familiari tramandate, che occupa il 70% dei suoli vitati di Montepò, oggi 50 ettari (allevati per la quota restante a Cabernet Sauvignon e Merlot) e destinati a diventare 120 nel piano di ampliamento complessivo dell'azienda denominato "Montepò 2030".

## FEUDI DI SAN GREGORIO

Docg Taurasi Piano di Montevergine Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Feudi di San Gregorio](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: staff tecnico aziendale

Feudi di San Gregorio è decisamente il marchio che meglio ha saputo cambiare l'immagine del vino campano in Italia e nel mondo. Oggi, l'azienda di Sorbo Serpico, 250 ettari di vigneto a biologico per una produzione complessiva di 3.500.000 bottiglie, ha ormai definito un nuovo assetto strategico e direzionale i cui protagonisti sono il giovane presidente Antonio Capaldo e Pierpaolo Sirch, quest'ultimo anche a formare, con Marco Simonit, la coppia di tecnici che ha recuperato e sviluppato un vecchio metodo di potatura soffice della vite, capace di convincere anche i cugini transalpini. Di più sotto il marchio Tenute Capaldo si è formato un gruppo vitivinicolo significativo che raccoglie varie realtà produttive dalla cantina pugliese Ognissole a Campo alle Comete a Bolgheri, dalla compartecipazione friulana nell'azienda Sirch alla joint venture con Federico Graziani sull'Etna e con Tempa di Zoè nel Cilento in partnership con Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis). Il Taurasi Pian di Montevergine Riserva nasce in una parcella vitata simbolo della produzione di questa tipologia ed è affinato in barrique e legno grande per 18-24 mesi a seconda dell'annata. La versione 2014 ha profilo olfattivo giocato su un fruttato rigoglioso, su base balsamica e speziata. In bocca è sapido e dalla trama tannica decisa e articolata, che termina in un finale dalla netta traccia minerale.



## CASTELLO MONACI

Doc Salice Salentino Aiace Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Castello Monaci](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Leonardo Sergio

Un monastero nell'agro di Salice Salentino della fine del '400 comincia l'articolata e intrigante storia di Castello Monaci. Nel 1865, i francesi Perry Graniger, acquistarono l'edificio, impiantando dieci ettari di vigneto e costruendo una prima cantina. Ai primi del '900, la proprietà passò ad Antonio Provenzano, che la chiamò Castello Monaci (ricordando i suoi primi inquilini) e, soprattutto, continuò ad impiantare viti. Nel 1970, Maria Provenzano e il marito Enzo Memmo avviarono definitivamente l'attività vitienologica e, da pionieri, adibirono un certo numero di camere della tenuta per il turismo del vino. Oggi Castello Monaci, che è ancora gestito dalla famiglia Memmo insieme alla famiglia Seracca Guerrieri, appartiene al Gruppo Italiano Vini, realtà di peso significativamente assoluto nel panorama enico del Bel Paese, e produce 1.800.000 bottiglie all'anno dai 210 ettari a vigneto, all'insegna dello "stile pugliese" di fare vino. Affinato per 12 mesi in barrique e altri 12 in legno grande, il Salice Salentino Aiace Riserva 2017 è rosso generoso e mediterraneo che propone un bagaglio olfattivo dai richiami di frutti rossi maturi, prugna, marasca, accoppiati a cenni tostati e affumicati, con spezie dolci a rifinitura. In bocca, il vino è ricco, corposo e caldo, dallo sviluppo avvolgente e concentrato, concludendosi con un finale pieno e deciso dai ritorni fruttati e tostati.

## MOËT & CHANDON

Aoc Champagne Brut Grand Vintage Rosé

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Moët & Chandon](#)

Proprietà: Gruppo LVMH

Enologo: Benoît Gouez

43° millesimato della storia della Maison, il Grand Vintage Rosé 2012 di Moët & Chandon si distingue particolarmente per delicatezza e freschezza. Il perlage è di grana fine ad anticipare un naso che sa di pompelmo, arancia, amarena, fragola di bosco e rabarbaro. L'attacco in bocca è tendenzialmente morbido e la struttura inizialmente leggera, che nello sviluppo acquista volume e sapidità, congedandosi su note ancora fruttate di prugna e susina. Moët & Chandon (unitosi alla Hennessy Cognac nel 1971 e a Louis Vuitton nel 1987, diventando così parte del gruppo LVMH - Louis-Vuitton-Moët-Hennessy - il più grande gruppo di beni di lusso del mondo) è marchio che ha bisogno di poche presentazioni, rappresentando la storia più antica e consolidata della Champagne. Oggi, possiede un'estensione vitata a dir poco sconfinata, pari a 1.150 ettari di vigneto (che garantiscono 24.000.000 di bottiglie), distribuiti tra le migliori parcelle della denominazione (Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Sèzanne e Aube), con il 50% dei vigneti a Grand Cru e il 25% a Premier Cru. Le bollicine di Moët & Chandon hanno bagnato le imprese di Napoleone, le nozze reali dei casati più importanti del mondo, la conquista dell'Oscar e poi le vittorie a Le Mans e in Formula 1, il successo nel campionato NBA o quello nel Torneo di Wimbledon, accompagnando, insomma, larga parte della storia mondiale.

## TENUTE ORESTIADI

Terre Siciliane Igt Il Bianco di Ludovico Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Catarratto, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Orestyadi](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giuseppe Clementi

Il Gruppo Cantine Ermes-Tenute Orestyadi, cantina sociale da oltre 2.000 soci che conta su 9.000 ettari vitati, di cui 2.500 a biologico e presieduta da Rosario Di Maria, opera soprattutto nella Valle del Belice, anche se è presenti in altre parti della Sicilia, per esempio sull'Etna. Tenute Orestyadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina e rappresenta, dal punto di vista vitienologico, la linea di punta di questa realtà produttiva in grande espansione, che sforna 1.200.000 bottiglie in media (mentre la casa madre Cantine Ermes ne produce 9.000.000). Tenute Orestyadi si muove nel solco della valorizzazione soprattutto dei vitigni locali dal Grillo al Catarratto, dall'Inzolia al Moscato, dal Nerello al Nero d'Avola, con qualche, evidentemente, immancabile, digressione sui vitigni internazionali. Il Bianco di Ludovico 2017, il cui nome è una dedica al Presidente della Fondazione Orestyadi Ludovico Corrao, è un vino che incrocia, per l'appunto, il sicilianissimo Catarratto e l'internazionale per antonomasia Chardonnay, affinandosi per sei mesi in tonneau e acciaio, per poi sostare sui lieviti per ulteriori sei mesi. I profumi sono ricchi e tendenzialmente maturi con riconoscimenti di susina, mela e ananas, con tocchi di pietra focaia a rifinitura. In bocca, il sorso è inizialmente morbido ed avvolgente per poi svilupparsi più sapido e fragrante.

## ANTINORI

Toscana Igt Rosso Solaia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Sangiovese,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 66.000

Prezzo allo scaffale: € 270,00

Azienda: [Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Il Solaia rappresenta una vera e propria icona enica, capace di risollevarne letteralmente le sorti dell'enologia italiana che, nel 1978 anno del suo debutto, non erano proprio come le conosciamo oggi. Concepito da Giacomo Tachis, secondo il modello bordolese, da un uvaggio composto da Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, come il cugino Sassicaia, "parente" stretto anche nell'assonanza del nome (che nel caso del Supertuscan chiantigiano rimanda alla felice esposizione della vigna da cui arrivavano le sue uve, all'interno del più grande vigneto Tignanello), viene prodotto con questo uvaggio soltanto nelle annate 1978 e 1979, dopo di che viene aggiunto anche il Sangiovese nel suo blend. Una nascita quasi casuale, visto che il Solaia venne realizzato quasi come una "deviazione" della produzione del Tignanello. Piero Antinori, infatti, intuì di vinificare a parte una partita molto buona di Cabernet Sauvignon destinata al primo Supertuscan di casa ma eccedente in quantità, e così arrivò il Solaia. Il vino non è stato prodotto nelle annate 1980, 1981, 1983, 1984 e 1992. Il Solaia effettua la fermentazione malolattica in barrique, dove riposa per 16-18 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2016 profuma di frutti di bosco, fiori rossi, erbe aromatiche, tabacco, grafite e spezie dolci. In bocca, il sorso è rotondo, di potenza ben calibrata e dall'avvolgenza interminabile.



## FERRARI

Doc Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 48.000

Prezzo allo scaffale: € 88,00

Azienda: [Cantine Ferrari](#)

Proprietà: Ferrari f.lli Lunelli

Enologo: Ruben Larentis

L'azienda Giulio Ferrari, nata nel 1902, è il centro della tradizione spumantistica italiana, riuscendo però a proiettarsi decisamente anche in una dimensione altra, al fianco delle più prestigiose maison dello Champagne. Questo, soprattutto, per merito della famiglia Lunelli, che a Trento dispone oggi di 120 ettari di vigneto per una produzione di 5.500.000 di bottiglie ed assumendo a sé realtà enologiche rilevanti della Toscana (Podernuovo), dell'Umbria (Tenuta Castelbuono) e del Veneto (Bisoli). Tutto cominciò però in Trentino 1952, quando i Lunelli rilevarono il marchio e la cantina Giulio Ferrari, accrescendo prestigio e vocazione internazionale, anche grazie al vino oggetto del nostro assaggio, che resta l'etichetta simbolo dell'azienda. La Riserva del Fondatore 2008 (in commercio dal 2020 e quindi per oltre dieci anni a riposo sui lieviti) è semplicemente strepitosa, per eleganza, finezza, equilibrio e complessità. Al primo impatto olfattivo, note floreali rincorrono leggere tostature, poi ricordi di agrumi si intrecciano a quelli di polvere di cacao. In bocca l'integrità (anche delle bollicine) è praticamente perfetta e il vino si espande ampio, cremoso, mentre una vibrante e freschissima acidità, lo accompagna in un interminabile finale speziato. Ottenuto da sole uve Chardonnay, provenienti dal vigneto Pianizza, questo vero e proprio Cru, è stato prodotto per la prima volta nel 1972.

## ARGIOLAS

Isola dei Nuraghi Isp Rosato Serra Lori

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cannonau, Monica, Carignano,

Bovale

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Argiolas](#)

Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Un rosato che esprime tutta la freschezza e la vivacità della tipologia, ormai diventata una specie di fenomeno in costante crescita, quello prodotto da Argiolas ma in più capace di esprimere il carattere mediterraneo delle varietà che ne compongono l'assemblaggio, Cannonau, Monica, Carignano e Bovale. Il Serra Lori 2019, maturato solo in acciaio, possiede profumi delicatamente fruttati con qualche cenno di pietra focaia e di macchia selvatica a rifinitura. In bocca, il sorso è vivace e fragrante, abbondantemente sapido e di immediata piacevolezza. Argiolas rappresenta un punto di riferimento per il vino sardo, capace di solcare i confini dell'isola per ritagliarsi un prestigio internazionale, è tuttavia prima di tutto una grande famiglia. Ed oggi a guidare la cantina, la terza generazione, Valentina con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa identità, svolgere un ruolo fondamentale per la Sardegna enoica, mettendo al primo posto l'obiettivo della qualità. Difficile, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere o non aver provato una bottiglia a firma Argiolas. La svolta commerciale arriva nel 1991, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata oltre ottanta anni fa. Oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media.

## GIOVANNA TANTINI

Veronese Igt Rosso Ettore

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Cabernet Sauvignon,

Merlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Giovanna Tantini](#)

Proprietà: Giovanna Tantini

Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Entusiasta e infaticabile, Giovanna Tantini dalla metà degli anni 90, quando ha deciso di abbandonare la strada tracciata dalla laurea in giurisprudenza per dedicarsi alle terre di famiglia, ha puntato sulla qualità. Obiettivo valorizzare i vitigni delle denominazioni in cui ricade l'azienda - sulle colline moreniche prospicienti il Lago di Garda - raggiunto con particolare successo per i suoi Bardolino e Bardolino Chiaretto. Per nascita dei suoi figli crea due vini igt che ne portano il nome: "Ettore" e "Greta". La prima annata di Ettore è stata la strepitosa 2003 con un'etichetta particolare che riporta il tracciato del cuore del bambino rilevato nell'ecografia. Innovativa l'etichetta quanto l'uvaggio: Corvina all'80%, appassita per 20 giorni in piccole cassette, con Merlot e Cabernet Sauvignon ognuno al 10%, per produzioni di uva molto basse. Ettore (il vino!) matura in legni francesi per 18-20 mesi nella cantina riservata agli Igt sita nelle mura del centro storico di Lazise sul Garda, e poi affina in bottiglia per un anno. "L'appassimento - racconta Giovanna Tantini - è breve perché voglio una disidratazione dell'uva non eccessiva per mantenere freschezza e bevibilità, caratteristiche fondamentali dei miei vini". Lo conferma Ettore 2012, naso intenso di frutti rossi, spezie e note balsamiche e bocca di polpa, struttura e tannini morbidi con un tocco nevrile che invita ad un altro sorso.

(Clementina Palese)

## VARVAGLIONE

Dop Primitivo di Manduria Papale Oro

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Varvaglione Vigne e Vini](#)

Proprietà: Cosimo e Maria Teresa

Varvaglione

Enologo: Cosimo Varvaglione

L'azienda con sede a Leporano, in provincia di Taranto, prossima al centenario della sua nascita, essendo stata fondata nel 1921, conta su 400 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 4.000.000 di bottiglie, che, evidentemente derivano da un'estensione ben più ampia (1.500 ettari di vigna) divisa tra appezzamenti in affitto e porzioni di terreni condotti da soci conferitori di provata affidabilità. La famiglia Varvaglione ha costruito questo imponente progetto enologico concentrando il proprio focus principalmente sulle uve locali, Primitivo, Negroamaro, Aglianico, Verdecia, Falanghina, Malvasia e Fiano (con qualche modesta digressione, per esempio, sullo Chardonnay), proponendone una declinazione distribuita su un ampio e articolato portafoglio etichette, legato ad uno stile che mette al primo posto precisione tecnica nell'esecuzione e intensità dell'espressione aromatica e gustativa. Il Primitivo di Manduria Papale Oro 2016 fa parte della linea al vertice della piramide qualitativa aziendale ed è affinato per 10 mesi in barrique francesi e americane. Si tratta di un rosso dai profumi avvolgenti di frutta rossa in confettura, frutti di bosco, pepe, vaniglia e grafite. In bocca, la struttura del vino è sontuosa ma il suo impatto è morbido e appagante, con tannini risolti, sviluppo largo e compatto e finale persistente dai toni fruttati che di nuovo tornano protagonisti.



### VALLEROSA BONCI

Doc Castelli di Jesi Verdicchio Pietrone  
Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Vallerosa Bonci](#)

Proprietà: Giuseppe Bonci

Enologo: Roberto Alfieri, Giovanni Loberto

L'azienda di Giuseppe Bonci, che vi comincia a lavorare nel 1986, è tra le realtà dalla storia più antica nell'areale del Verdicchio di Cupramontana, risalente addirittura ai primi anni del '900. Qui coltiva nelle contrade di Torre, Pietrone, Alvareto, Viatore e San Michele 26 ettari di vigneto impiantati prevalentemente a Verdicchio (anche se produce sia Rosso Piceno e vini ad Igt dal taglio internazionale) ad altezze variabili tra i 400 e i 450 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di oltre 200.000 bottiglie. Giuseppe Bonci è considerato un po' un'istituzione nel mondo del Verdicchio perché portò in cantina la sperimentazione (per esempio una ricerca clonale sulla varietà a bacca bianca con l'Università di Milano), e fu tra i primi a puntare sulla spumantizzazione del Verdicchio e su un Cru aziendale, il San Michele. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Pietrone Riserva 2015 è ottenuto a partire da uve leggermente surmature e affinato per 12 mesi in cemento. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, propone un bagaglio olfattivo ricco e intenso che spazia dalla frutta a polpa bianca, alle erbe aromatiche ed una bella nota di nocciola fresca a chiudere il cerchio. In bocca, il sorso è ricco, morbido inizialmente e poi sempre più sapido, con la robustezza strutturale a condurlo a lungo fino ad un finale ampio e spostato sulla dolcezza e sui ritorni di fruttati.

### BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Extra Dry Bandarossa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Bortolomiol](#)

Proprietà: famiglia Bortolomiol

Enologo: Emanuele Serafin

Lo sviluppo produttivo di Conegliano Valdobbiadene ha, evidentemente, stimolato l'aumento delle cantine. Tuttavia, in questo fermento, restano sugli scudi soprattutto quelle realtà che hanno una storia alle spalle e che non hanno cessato di impegnarsi anche quando il Prosecco non godeva del medesimo successo. È il caso di Bortolomiol, che dalla fine della Seconda Guerra Mondiale ha saputo costruirsi un solido percorso sia in termini qualitativi che di immagine. L'azienda è guidata oggi dalle quattro sorelle Bortolomiol - Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena - ma non bisogna dimenticare l'opera pionieristica del fondatore Giuliano Bortolomiol, abile innovatore. 5 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori fidelizzati nel tempo e che adottano il protocollo di produzione del progetto Green Mark. Un mix che garantisce una produzione annua di 1.800.000 bottiglie, ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento dell'areale. L'azienda Bortolomiol è impegnata anche nella valorizzazione dei vigneti del Parco della Filadelfia. Il "Bandarossa" prende il suo nome dal segno che Giuliano Bortolomiol tracciava sulla migliore partita di Prosecco, per poi condividerla solo con gli amici più intimi. La versione 2018 profuma di mela, pesca, pera e gelsomino. In bocca, il vino è cremoso, fragrante ed immediatamente invitante.

## ZOOM



### SGAMBARO, PASTA DI GRANO DURO MARCO AURELIO

VIA CHIOGGIA, 11/A - CASTELLO DI GODEGO (TV)

Tel: +39 0423 760007

Sito Web: [www.sgambaro.it](http://www.sgambaro.it)

Il pastificio veneto della famiglia Sgambaro inizia la sua attività nel 1937. Nel 1968 la felice intuizione di cercare il contatto diretto con gli agricoltori per ottenere il grano migliore, a cui segue l'acquisto di 21 silos in Puglia per immagazzinare la materia prima senza intermediari e sotto il controllo qualitativo diretto dell'azienda. Nasce così la filiera Sgambaro che ottiene, prima in Italia nel 2003, la certificazione di "100" Grano Duro Italiano", garantendo un pacco di pasta dall'origine fino allo scaffale di vendita. La continua ricerca qualitativa sfocia nella selezione di un grano duro perfetto - secondo gli standard Sgambaro - per elasticità del glutine, colore e bontà: il Marco Aurelio, cui viene dedicata la linea d'eccellenza Etichetta Gialla, che conta su una ventina di referenze, fra cui le bavette, le reginette, i gnocchetti sardi e le farfalline. L'Etichetta gialla si affianca all'etichetta Bio, che propone solo grani e cereali speciali: a conferma dell'impegno in ambito verde del pastificio.

## RISTORANTE



### EMPORIO ARMANI DELIVERY

VIA GASTONE PISONI, 1 - MILANO

Tel: +39 02 62312645

Sito Web: [www.armani.com/restaurant](http://www.armani.com/restaurant)

In tempi di corona virus, anche i ristoranti legati ai grandi marchi della moda si sono lanciati nel mondo del delivery. Lo ha fatto Giorgio Armani, per inciso uno dei più attivi sul fronte degli aiuti per l'emergenza sanitaria, sia economici che pratici. Sia l'Emporio Armani Caffè e Ristorante di Milano, come quello di Bologna, ma anche il ristorante Nobu, che si trova all'interno del negozio Emporio Armani di Milano e Armani Restaurant 5th Avenue di New York. L'offerta, naturalmente, è stata variegata e decisamente prelibata, non lasciando di certo anche i palati più raffinati senza l'opportunità di gustare a casa piatti intriganti e innovativi come lo stile della Maison ha da sempre messo in primo piano. Ecco allora, per fare un esempio, il menu del Nobu che fonde la cucina giapponese con influenze peruviane e italiane: ravioli di wagyu e cipolla caramellata, salsa nashi pear e burro tartufato; branzino cileno con salsa di riso integrale; astice in salsa wasabi e pepe nero; rock shrimp tempura con 3 salse.



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.it](mailto:nicole.schubert@winenews.it)

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



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

Foto di copertina: © Moët & Chandon

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.



*L'innovazione in viticolum*