

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 111 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 LUGLIO 2020

*Piper-Heidsieck
Kellerei Terlan
Castello di Rampolla
Tenute di Nuna
Bottega
Apollonio
Thibault Liger-Belair
Venica & Venica
Serpaia
Famiglia Cotarella
Cusumano
Pertinace
Kloster Neustift
Poliziano*

Zoom: OrtoBra Gourmet, Cardo Gobbo - Cuneo

Ristorante: AlpiNN Food & Space Restaurant - Plan de Corones (BZ)





PIPER-HEIDSIECK

Aoc Champagne Extra Brut Essentiel Blanc de Blancs

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Compagnie Champenoise](#)

[Piper-Heidsieck](#)

Proprietà: Gruppo Epi

Enologo: Emilien Boutillat

Chiudere gli occhi ed immaginarsi di essere circondati da un limoneto. Concentrarsi sul profumo dolce che rilasciano le zagare, sulle note vegetali delle mille foglie lucide e infine sul delicato odore che rilascia la buccia del limone sfregato. Poi addentarlo, quel limone, e gustarsi il suo succo aspro e quella leggera nota amara, piacevole e dissetante. Questa è esattamente l'esperienza che può regalare lo Champagne Essentiel Blanc de Blancs di Piper-Heidsieck se ci si lascia romanticamente accompagnare dalle sue cremose bollicine. Insieme alla cuvée (Chardonnay, Pinot Nero e Meunier), la linea Essentiel mira alla trasparenza con un'etichetta che racconta (quasi) tutto di sé, come l'anno di vendemmia, le uve usate e la data di dégorgeamento. Una trasparenza che Piper-Heidsieck (fondata nel 1785, fra le Maisons più note dello Champagne, acquisita nel 2001 dal Gruppo Epi e da qualche tempo nel pieno di un'aggraziata fase di ringiovanimento del marchio) ha tradotto anche nella gestione dell'azienda improntata su di un serio programma di sostenibilità: meno uso di agenti chimici e più biodiversità in vigna, niente irrigazione, controllo degli sprechi energetici, adesione a certificazioni ambientali. Il team dirigenziale è giovane (come quello di Biondi-Santi, con cui è nata una collaborazione piena di entusiasmo) e punta sulla responsabilità, la condivisione e l'apertura mentale. Sounds good...tastes even better.

KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Terlan Cuvée Nova Domus Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay,

Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cantina di Terlan](#)

Proprietà: cantina di soci produttori

Enologo: Rudi Kofler

Ennesima variazione riuscitissima sul tema bianchista di una delle poche aziende italiane che possa vantare una maestria indiscussa in questa tipologia. Questo il sintetico commento che merita il Nova Domus Riserva 2017, uvaggio a base di Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc, maturato per 12 mesi in legno grande. I suoi profumi sono vigorosi e sfaccettati e passano dal frutto al fiore fino a toccare le spezie. In bocca, il vino è deciso, di struttura articolata, dai rimandi fragranti e dallo sviluppo continuo e sapido, a cui si aggiunge una facile previsione di vita molto lunga. E del resto, quest'ultimo è un segno inconfondibile dei vini della Cantina di Terlan, capace di produrre un'invidiabile gamma di vini, dove è davvero difficile trovare qualche nota stonata. La costanza qualitativa, riscontrabile in ogni etichetta del ricco portafoglio aziendale, è a dir poco granitica. Merito, fra gli altri, del duraturo rapporto che lega la cantina sociale con i suoi soci conferitori, a garanzia di risultati costanti. La Cantina di Terlan è una delle cooperative storiche dell'Alto Adige, essendo stata fondata a fine Ottocento nell'omonima località non lontano da Merano. Oggi conta su oltre 140 soci, 190 ettari di vigneto e una produzione annua di 1.500.000 di bottiglie. Impossibile, evidentemente, fare un'analisi esaustiva dell'Alto Adige enico senza i vini della Cantina di Terlan.

CASTELLO DEI RAMPOLLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Merlot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola S.Lucia in Faulle](#)

Proprietà: Luca e Maurizia di Napoli

Rampolla

Enologo: Luca di Napoli Rampolla

Il Castello dei Rampolla arriva nel panorama enico chiantigiano a metà degli anni '60 del secolo scorso grazie ad Alceo Di Napoli Rampolla, personaggio vulcanico che ha inciso non in maniera secondaria sull'evoluzione del vino toscano. Nel 1968 impianta le prime vigne che, con la vendemmia 1975, generarono il primo Chianti Classico aziendale, ottenuto in quella che è ancora oggi una delle sottozone della denominazione più vocate e cioè quella di Panzano. Benché temporalmente non così distanti, erano tempi profondamente diversi e la denominazione del Chianti Classico non godeva dell'attuale appeal. Con l'aiuto di Giacomo Tachis, Alceo intraprese la strada dei vitigni internazionali e dei Supertuscan, creando vini leggendari come il Sammarco e il D'Alceo, non dimenticando, al contempo, il Chianti Classico. Oggi, l'azienda è condotta dai fratelli Maurizia e Luca Di Napoli e molte cose sono, evidentemente, cambiate. Dal 1994 l'azienda pratica la biodinamica e dal 2008 sono utilizzate anfore di cotto per gli affinamenti. Immutato resta, invece, il fascino delle etichette dei Rampolla. Come nel caso del Chianti Classico. Maturata per 8 mesi in cemento per poi passare altri 12 mesi in legno grande, la versione 2016, mette al primo posto dei suoi profumi la ciliegia, seguiti da cenni speziati e terrosi. In bocca, lo sviluppo del vino è vivace e dinamico e il sorso è teso e sapido continuamente.

(Franco Pallini)

TENUTE DI NUNA

Doc Etna Bianco Nuna

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Trantino](#)

Proprietà: Maria Novella Trantino

Enologo: Marco Nicolosi

Maria Novella Trantino e Fabio Percolla hanno coronato il loro sogno enico in tempi recentissimi, uscendo con la loro prima etichetta nel 2016. Dai 4 ettari di vigneto piantati a San Gregorio, siamo nel versante est dell'Etna, ricavano un'unica etichetta il Nuna, un Etna Bianco da uve Carricante, che si va ad inserire nella promettente scia produttiva di questa tipologia. È noto che proprio le particolari caratteristiche pedo-climatiche offerte dalle pendici del vulcano siano più che favorevoli anche alla produzione di vini bianchi, sebbene nell'intera Sicilia non manchino esempi di questa tipologia, che trovano però declinazioni decisamente diverse. Una scelta coraggiosa quella di puntare su un unico vino che, tuttavia, mette questa piccola realtà produttiva su una strada giusta e che ben si confà all'impostazione aziendale generale, all'insegna di quell'alta artigianalità enologica, sempre protagonista del meglio dell'enologia di questa zona e, peraltro, di tutti altri areali italiani, dove possiamo parlare di vocazione spiccata per la produzione di vino. Il Nuna 2017 è giallo paglierino brillante e possiede profumi di limone, fiore di ginestra e cenni di pietra focaia. In bocca, il vino è ben bilanciato e la fragranza acidiliana rilancia la parte aromatica che richiama il frutto, già anticipato dal naso. La sapidità è totalmente protagonista del sorso, che risulta piacevolmente croccante e vivace.



BOTTEGA

Doc Prosecco Rosé Il Vino dei Poeti

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Bottega](#)

Proprietà: famiglia Bottega

Enologo: Andrea Agostinelli, Guglielmo

Pasqualin

L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, ha sede a Bibano di Godega, e produce grappe a marchio Alexander e Bottega, vini e liquori, tra cui si distinguono le selezioni di monovigneti e i distillati maturati in barrique, con core business enoico incentrato sul Prosecco. L'azienda, inoltre, gestisce due cantine in Valpolicella (Cantina di Valgatara) e a Montalcino (Tenuta Domus Vitae), dove vengono prodotti Amarone, Ripasso e Brunello. Bottega, che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A., distribuisce i propri prodotti in oltre 120 paesi nel mondo. Oggetto del nostro assaggio il Prosecco Il Vino dei Poeti, che nel 2015 fu protagonista del XX° Roma Film Festival: in quell'occasione Bottega dedicò ad Ennio Morricone - purtroppo scomparso da poco - una speciale bottiglia in vetro soffiato da tre litri di grappa da Prosecco. Il Prosecco Rosé (in uscita anche la versione Vegan nella linea Oro) 2019 si presenta di un bel colore rosa carico a fare da sfondo alla tradizionale etichetta a forma di fiamma. Ottenuto da Glera e Pinot Nero, possiede perlage continuo e un bagaglio aromatico fatto di richiami fruttati di ciliegia e piccoli frutti rossi con cenni floreali a rifinitura. In bocca, il sorso è immediatamente fresco e vivace, perfetto come compagno a tutto pasto.

APOLLONIO

Dop Copertino Rosso Divoto Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Negroamaro, Montepulciano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Apollonio Casa Vinicola](#)

Proprietà: famiglia Apollonio

Enologo: Massimiliano Antonio Apollonio

Il Divoto Riserva 2010 è un taglio di Negroamaro e Montepulciano su cui l'azienda agricola Apollonio punta non poco e non solo per accrescere il livello qualitativo aziendale, con un rosso da invecchiamento, ma anche per valorizzare la Doc Copertino. Fermentato in legno e successivamente maturato per 24 mesi in barrique e 6 mesi in legno grande, possiede profilo olfattivo di frutta rossa e spezie. In bocca, è vino concentrato e intenso, con un tannino presente ma ben risolto e uno sviluppo avvolgente ed appagante. Chiude con un finale lungo dai ritorni fruttati. La storia della casa vinicola Apollonio è la storia di un'azienda che ha meritato il titolo di "Impresa Storica d'Italia". Una storia di quattro generazioni, aperta da Noè Apollonio nel 1870, che contribuì allo sviluppo del vino salentino, che nei primi decenni del '900 era considerato soltanto come taglio per le partite dei vini del Nord Italia. Dagli anni '70, Apollonio compie il passaggio decisivo, imbottigliando vini con il proprio marchio. Oggi è il turno di Marcello e Massimiliano Apollonio che guidano una realtà consistente: 100 ettari di vigneto e una produzione complessiva di 1.700.000 bottiglie. Sempre alla ricerca di una crescente valorizzazione di tutto un territorio, questa cantina della Puglia enoica è ideatrice del "Premio Apollonio", che ogni anno celebra i pugliesi che si sono distinti nel cinema, nell'arte e nella moda.

THIBAUT LIGER-BELAIR

Aoc Bourgogne Clos Vougeot Grand Cru

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.700

Prezzo allo scaffale: € 290,00

Azienda: [Domaine Thibault Liger-Belair](#)

Proprietà: Thibault Liger-Belair

Enologo: Thibault Liger-Belair

Fondata nel 1720 da Claudie Marey, nel 1852, quando un discendente di Claude sposa una Liger-Belair, le due famiglie fondono le loro forze in un'unica cantina che dopo qualche anno diventerà di proprietà di Edgard Liger-Belair. È invece il 2001 quando Thibault Liger-Belair ne assume da solo controllo e direzione tecnica, cominciando col convertire tutti i suoi vigneti, sparsi nei villaggi di Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Vougeot, Nuit-Saint-Georges e Corton, all'agricoltura biologica. Il Clos Vougeot con i suoi circa 50 ettari ed 80 proprietari è il Grand Cru più ampio della Côte-de Nuits, coltivato sin dal XII secolo dai monaci cistercensi e uno dei simboli storici della Borgogna. La parcella di Thibault, poco meno di un ettaro piantato nel 1948 è una cosiddetta "cuvée ronde" perché si allunga sui tre diversi tipi di suolo che caratterizzano il Clos. Figlio di un'annata complicata - il 27 aprile infatti, dopo un promettente inizio, una gelata colpì vaste aree della Borgogna - il Clos Vougeot 2016 di Thibault si difende più che bene, ampio ed austero al naso, profuma di piccole bacche scure, viola, spezie orientali e una più sbarazzina nota di lavanda, il sorso armonico e ben bilanciato si apre su un bel frutto tonico a cui fanno da controcanto una elegante e fitta dotazione tannica e un lunghissimo ed appagante finale. Dal 2019 i vini Liger-Belair sono importati dalla famiglia Allegrini.

(Massimo Lanza)

VENICA & VENICA

Venezia Giulia Igt Refosco Bottaz

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 520

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Venica & Venica Società Agricola](#)

Proprietà: Gianni e Giorgio Venica

Enologo: Giorgio Venica

Gianni e Giorgio sono i Venica & Venica che hanno saputo trasformare una piccola realtà agricola in un'azienda dinamica e apprezzata in tutto il mondo. Oggi sono 40 gli ettari vitati, per una produzione di 310.000 bottiglie, per una cantina che incarna solidamente il ruolo di punto di riferimento del Collio goriziano, areale che vede il suo appeal crescere anno dopo anno. Una storia dalle radici lontane che parte nel 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi e arriva all'attuale staff aziendale che comprende Ornella, moglie di Gianni, Giampaolo, Serata e Marta (rispettivamente figlie di Gianni e Giorgio). Un'azienda squisitamente familiare, che di primo acchito non potremmo che definire bianchista, ma il Collio, lo sappiamo, possiede anche un'altra anima. Quella rossista, che, soprattutto con le tendenze climatiche attuali, può trovare una propria fisionomia, lasciandosi alle spalle i problemi di maturazione del passato, specialmente nel caso in cui si affrontino i vitigni a bacca rossa di antica coltivazione. Ecco allora il Refosco Bottaz 2012, ottenuto dalle uve del vigneto omonimo e passato in legno non nuovo, dal naso contraddistinto da cenni di mora ed erbe officinali, ben rifinito da spezie e tocchi affumicati e leggermente terrosi. In bocca, il vino propone il suo carattere tendenzialmente rustico ma affascinante, con tannini poderosi e sapori e sviluppo incisivo e di grande sapore.



SERPAIA

Doc Maremma Toscana Merlot Gran Serpaia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cantina Endrizzi](#)

Proprietà: famiglia Endrici

Enologo: Vito Piffer, Hartmann Donà, Lorenzo Landi

FAMIGLIA COTARELLA

Lazio Igp Rosato Soré

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Aleatico

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Famiglia Cotarella](#)

Proprietà: Dominga, Enrica e Marta

Cotarella
Enologo: Riccardo Cotarella, Pier Paolo Chiasso

CUSUMANO

Doc Sicilia Tenuta Presti e Pegni Benuara

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Cusumano](#)

Proprietà: famiglia Cusumano

Enologo: Mario Ronco

PERTINACE

Docg Barbaresco Marcarini

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Cantina Vignaioli Elvio Pertinace](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Cesare Barbero

Ultimo ad arrivare nel portafoglio etichette di Serpaia, affiancando il Morellino, il Serpaiole (Sangiovese), il Dono (Sangiovese) e il Mèria (Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese), il Gran Serpaia è un Merlot in purezza, maturato per 36 mesi in barrique. I suoi profumi sono intensamente fruttati e speziati ad assecondare uno sviluppo gustativo caldo, avvolgente e non privo di rimandi tostati e vanigliati, che concorrono a determinare anche il finale denso e compatto. La famiglia Endrici (il nome aziendale "Endrizzi" è la trascrizione della pronuncia dialettale) conduce una cantina storica (nata nel 1885) in una delle aree più antiche e vocate del Trentino (la zona di San Michele all'Adige), che alla tradizionale politica di acquisto delle uve, ha affiancato una solida valorizzazione dei vigneti di proprietà. Guardando anche fuori dai confini della propria terra d'origine. E, come è capitato ad altri produttori del nord, scegliendo come luogo di questo "sconfinamento" la Toscana e precisamente la Maremma. Qui Endrizzi possiede Serpaia, tenuta da 30 ettari per una produzione complessiva di 135.000 bottiglie annue, posta a Fonteblanda ad un passo da Talamone, dal Parco Naturale dell'Uccellina e, ovviamente, dal mare. Un luogo deputato alla produzione di rossi dal temperamento marcato, che l'azienda trentina declina con tecnica ineccepibile e in sintonia con un terroir caldo e mediterraneo.

Il passaggio dal marchio Falesco a quello di Famiglia Cotarella non ha certo cambiato il percorso aziendale di questa realtà produttiva con sede a Montefiascone ma, se mai, ne ha accresciuto la dimensione familiare che oggi parla un linguaggio più diretto ed immediato, a rimandare alle solide radici di una delle famiglie del vino italiano più importanti. La storia comincia negli anni '60 del secolo scorso, quando Antonio e Domenico Cotarella crearono la prima cantina, per produrre in proprio. Nel 1979 sono stati Riccardo e Renzo Cotarella a fondare la Falesco ed oggi, la terza generazione, rappresentata da Dominga, Enrica e Marta, guida una realtà che nel tempo ha raggiunto i 330 ettari a vigneto, per una produzione di 3.650.000 bottiglie, a cui si aggiunge l'importante acquisizione, avvenuta nel 2017, de Le Macioche a Montalcino. Dal ricchissimo portafoglio etichette aziendale abbiamo scelto il nuovo Rosato Soré. Ottenuto da un blend di Merlot e Aleatico, non svolge la fermentazione malolattica per conservare più ficcante e presente la propria fragranza. La versione 2019 possiede colore rosa tenue di stile provenzale, ad anticipare profumi floreali e fruttati, freschi ed immediati. In bocca, domina la sapidità e la freschezza ed il sorso è immediatamente piacevole, vivace e continuo, per un vino dedicato agli aperitivi e ai pasti leggeri, magari a base di pesce, richiesti dalla bella stagione.

La dimensione "tattile" dei vini sta a cuore ai fratelli Cusumano. Fin dalle etichette che, da qualche anno, sono tutte elaborate in eleganti altorilievi che invitano al tocco. Sono spesso linee che riprendono le forme e il movimento dei vigneti. Come sulla bottiglia di Benuara, la cui grafica rimanda ai filari della Tenuta Presti e Pegni, poco lontani da Monreale, all'interno di terreni collinari argillosi, situati a circa 250 metri sul livello del mare. L'esposizione è pieno sud, ma a rinfrescare le uve ci pensa la brezza del mare che dista circa dieci chilometri. Qui nasce questo vino che vede protagonisti un vitigno autoctono e uno internazionale e porta il nome di un fiore che cresce in primavera. Gli acini, una volta portati nei locali adibiti alla vinificazione, macerano a freddo nel mosto per due giorni alla temperatura di 7 gradi, fermentando in acciaio, svolgendo anche la malolattica. Si passa dunque all'affinamento, svolto per sei mesi in acciaio e, per il 20% della massa totale del vino, in botti grandi di rovere, per due mesi. Il colore rubino è screziato da un leggero violaceo, sa tanto di frutta rossa e ha una nota dolce di legno affatto marcante. Regge in freschezza e colpisce per una presenza tannica importante ma già armonica. Un rosso siciliano importante ma che può essere bevuto già adesso. Il consiglio è di consumarlo un po' fresco: la sua acidità lo rende anche dissetante.

(Francesca Ciancio)

Pertinace è una piccola realtà cooperativa che riunisce 17 soci. Siamo a Treiso, una delle "capitali" del Barbaresco, ed è da qui che questa cantina gestisce 100 ettari a vigneto per una produzione di 700.000 bottiglie. Fondata nel 1973 da Mario Barbero, Pertinace propone una gamma articolata di etichette di qualità ben assestata e continua, mantenendo i prezzi della propria produzione a livelli molto competitivi, rispetto alle cifre stellari che i vini di Langa ormai propongono con sempre maggiore frequenza. Le principali varietà coltivate, come da tradizione, sono il Nebbiolo, il Dolcetto e la Barbera, con una quota parte di uve bianche rappresentata soprattutto da Chardonnay e Moscato. Evidentemente a svolgere il ruolo di vino bandiera aziendale c'è il Barbaresco, che Pertinace declina con quattro etichette: il Barbaresco, da uve provenienti da Treiso e Barbaresco, il Barbaresco "Nervo", dalle uve dell'omonima sottozona, il Barbaresco "Castellizzano", ottenuto da questo Cru e il Barbaresco "Marcarini", ottenuto dalle uve di una delle Menzioni Geografiche Aggiuntive più celebri e vocate della denominazione del Barbaresco. E proprio quest'ultima etichetta è l'oggetto del nostro assaggio. La versione 2017 profuma di piccoli frutti rossi, spezie e tocchi balsamici. In bocca, il vino rivela morbidezza e finezza, ma anche sapore e chiaro-scuri, per un sorso intenso, incisivo ed appagante.



KLOSTER NEUSTIFT

Mitterperg Igt Bronner Ohm

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Bronner

Bottiglie prodotte: 1.350

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici Agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin

Anche l'Alto Adige subisce il cambiamento climatico e le aziende stanno reagendo per trovare soluzioni pratiche all'aumento della temperatura, agli eventi meteorologici imprevedibili, alle sempre maggiori pressioni patogene. Si esplorano vitigni resistenti o nuove pratiche enologiche: la parola chiave è "sperimentazione" e da qualche tempo anche "condivisione". La volontà di sperimentare non è mai mancata alle cantine, ma risulta abbastanza nuova la volontà di condividere con l'esterno gli esiti di queste prove. Pioniere Lagered con le sue ormai celebri Comete annuali, quest'anno Abbazia di Novacella presenta il suo "cantiere aperto" Insolitus. Sono tre i primi vini che battezzano il progetto: Quota 2018 - Pinot Bianco barricato morbidissimo e dolce, proveniente dalla vigna altoatesina più settentrionale; Hora 2015 - vino paziente e spigoloso da Sylvaner macerato 10 giorni e maturato per oltre 3 anni in legno; e infine Ohm, il più immediato e primaverile dei tre, dall'animo citrino e floreale, che si sviluppa sostanzioso, lasciando la bocca sapida e profumata di lavanda. È ottenuto da uve Bronner (della serie Piwi) coltivate a 400 metri s.l.m. nei vigneti d'Oltredige, dove la sua maturazione tardiva del vitigno aiuta a mantenere alta l'acidità, nonostante le temperature tendenzialmente più calde di quella zona. Il nome richiama l'unità di misura della resistenza elettrica, centrando in pieno il suo spirito irrequieto.



POLIZIANO

Docg Vino Nobile di Montepulciano
Asinone

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Poliziano](#)

Proprietà: Federico Carletti

Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

Prodotto per la prima volta con la vendemmia 1983, il Nobile Asinone è il vino bandiera dell'azienda di Federico Carletti. Ottenuto nelle annate migliori da Sangiovese in purezza e maturato per 16-18 mesi in barrique, incarna uno stile riconoscibile e un carattere definito, che ne hanno fatto uno dei rossi toscani più importanti. La versione 2016 propone una successione di aromi che richiamano i mirtili, il ribes e la ciliegia con cenni di spezie e menta a rifinitura. In bocca, il sorso è pieno e solido ma per nulla sovradimensionato. I tannini sono incisivi e saporiti e lo sviluppo articolato e ben bilanciato, fino ad un finale ancora su toni fruttati e speziati. L'azienda agricola Poliziano, nata nel 1961 da un primo nucleo di 22 ettari, negli anni è cresciuta fino a raggiungere gli attuali 145 ettari tutti coltivati a vigneto, per una produzione di 650.000 bottiglie. Ma non sono soltanto i numeri a sottolineare che questa realtà della denominazione del Nobile di Montepulciano rappresenta uno dei top player dell'area. Federico Carletti ha infatti costruito, a partire dal 1980, anche una delle aziende più importanti dell'Italia enoica tout court, simbolo, insieme a poche altre, di quella ascesa del vino toscano, che ha disegnato paradigmi e scenari del tutto nuovi e altamente competitivi, contando in primis su una costanza qualitativa da primato, con punte d'eccellenza altrettanto affermate.

ZOOM



ORTOBRA GOURMET, CARDO GOBBO

CORSO IV NOVEMBRE, 50 - CUNEO

Tel: +39 0172 423094

Sito Web: www.ortobra.com

Tutti i cardi si mangiano cotti, ma il cardo gobbo di Nizza Monferrato è ancora più buono crudo; è ingrediente fondamentale di uno dei piatti simbolo della gastronomia piemontese: la bagna cauda. I Cardi Gobbi di Nizza Monferrato vengono seminati a maggio, ma diventano "gobbi" solamente ad ottobre, grazie ad una particolare tecnica di coltivazione: non si irrigano, non si concimano e non si trattano e a settembre, quando sono già alti e rigogliosi, sono piegati e ricoperti di terra; qui, tentando di liberarsi per ritrovare la luce, si gonfiano e si incurvano trasformandosi in cardi gobbi. L'azienda Ortoobra di Monticello d'Alba (Cuneo) si dedica alla produzione di vere e proprie "leccornie" ortofruttili, praticamente fin dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, e, dal 2007, è l'ortofrutta di Eataly. Con l'obiettivo di sempre: quello di proporre un paniere di prodotti d'alta gamma italiani composto da frutta, verdura e legumi tipici, tradizionali, Dop, Igp e Presidi Slowfood e di poterli offrire al rivenditore a prezzi sostenibili.

RISTORANTE



ALPINN - FOOD & SPACE RESTAURANT

PLAN DE CORONES, 11 - BRUNICO (BZ)

Tel: +39 0474 431072

Sito Web: alpin.it

In armonia con la natura e il paesaggio circostante, Lumen straordinario e suggestivo spazio per ogni esperienza culturale, sulla cima di Plan de Corones, è un luogo che valorizza la montagna, il territorio a cui appartiene ed educa alla sensibilità ambientale. Lo fa attraverso un concept espositivo e narrativo che include anche AlpinN - Food & Space Restaurant, un ristorante panoramico, incoronato dal patrimonio UNESCO delle Dolomiti, voluto da Norbert Niederkofler, dove giovani chef compongono ingredienti altoatesini di stagione all'insegna del "Cook the Mountain". In questo ambiente tirolese familiare, il 18-19 e il 25-26 settembre si svolgerà "Care's", rassegna internazionale che promuove un approccio etico e sostenibile alla cucina e il suo legame con il territorio. Intitolata "The nature around you" quest'anno affronta nuove modalità per "prendersi cura" anche alla luce della recente pandemia, in una formula anche virtuale e interattiva che coinvolgerà chef in diretta streaming da altre parti del mondo.



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: © Andreas Tauber - Abbazia di Novacella

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