N. 112

DAL 26 LUGLIO AL 1 AGOSTO 2020

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 112 - Dal 26 Luglio al 1 Agosto 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 26 LUGLIO AL 1 AGOSTO 2020

Pasqua
San Fereolo
Cecchi
Cesarini Sforza
Quintodecimo
Vignaioli di Scansano
Mesa
Gianni Gagliardo
Querciabella
Cesani
Benanti
Vietti
Zenato
Girlan

Zoom: Consorzo di Tutela, Ciliegia di Vignola Igp
Ristorante: Enoteca Signorvino - Verona

I VINI DI WINENEWS

Con l'App Enosocial® il vino è a km 0
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store

PASQUA

Docg Amarone della Valpolicella Mai dire Mai

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 99,00
Azienda: Pasqua Vigneti e Cantine
Proprietà: famiglia Pasqua
Enologo: Carlo Olivari

È una delle realtà più importanti del Veneto enoico che si è sviluppata, a partire dal 1925, intorno alla famiglia omonima di origine pugliese. Ovvio che si tratti di una realtà produttiva capace di evolversi e seguire con confortante puntualità i migliori sentieri dell'enologia veneta. Oggi, l'azienda conta su 322 ettari a vigneto per 15 milioni di bottiglie annue, declinate in un variegato portafoglio prodotti che comprende le maggiori denominazioni venete, interpretate anche con coraggiose declinazioni, ma mai sminuendo il legame con la tradizione più profonda. Attraverso la valorizzazione di areali come Castello di Montorio, Mizzole, Monte Vegro, dove nascono le etichette più ambiziose, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta del carattere dei vini tradizionali della Valpolicella. Un'operazione condotta da Riccardo Pasqua e un gruppo di tecnici capace di individuare ed amplificare i vari timbri espressivi delle molteplici zone da cui arrivano le uve destinate alle etichette più rappresentative. Proprio dall'areale di Monte Vegro provengono le uve da cui è ottenuto l'Amarone Mai dire Mai 2013, affinato in barrique e tonneau per 24 mesi. Il suo profilo olfattivo è ampio e dal fruttato in confettura e sotto spirito con cenni speziati a rifinitura. In bocca, il sorso esordisce dolce e avvolgente, per poi continuare su toni più fragranti e contrastati fino ad un finale concentrato e intenso.

SAN FEREOLO

Docg Dogliani Superiore San Fereolo

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: San Fereolo
Proprietà: Nicoletta Bocca
Enologo: staff tecnico aziendale

Non sarà di certo il primo caso, né tanto meno l'ultimo. Fa sempre però un certo effetto ritrovarsi davanti a quelle figure che, pur arrivando da attività e impegni professionali forieri di gratificazioni professionali riconosciute - in questo caso legate al mondo della moda - rimangono comunque folgorati su una loro personale via di Damasco: che nella fattispecie risponde al nome di Rocca Cigliè, piccolo centro delle Langhe monregalesi collocato tra Liguria e Piemonte. In sintesi, è quanto successo anche a Nicoletta Bocca agli inizi degli anni Novanta: oltretutto suggestionata dal papà Giorgio, che le ha saputo compiutamente trasmettere tutto il suo trasporto per il luogo. Un passaggio emozionale che l'ha portata a fare sempre di più e di meglio, e che ancor oggi la vede impegnata a trasmettere a chiunque la ascolti una passione davvero non comune, legata a una viticoltura attentissima all'ambiente e fra l'altro caratterizzata anche da qualche vigneto con alcuni anni sulle spalle: anche per questo, quindi, partecipe di vini dalla complessità non sempre così scontata nel Doglianese. Fra i suoi Dolcetto, menzione d'onore alle bottiglie di San Fereolo che Nicoletta commercializza dopo alcuni anni d'attesa, rispetto a quelle che escono secondo tempi più canonici. L'evoluzione in cantina, infatti, ha giovato anche al 2012: materico ma tipicissimo, dal finale serrato e fruttato.

(Fabio Turchetti)

CECCHI

Docg Chianti Classico Storia di Famiglia

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese, altre varietà complementari
Bottiglie prodotte: 900.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: S. Casa Vinicola Luigi Cecchi e figli
Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracali

Il marchio Cecchi, dalla storia antica che data il suo inizio nel 1893, rappresenta una realtà imprescindibile del panorama enoico toscano e non solo, con i suoi 385 ettari a vigneto per una produzione di 8.500.000 bottiglie. Andrea e Cesare Cecchi, quarta generazione aziendale, guidano l'impresa, mantenendo viva l'esperienza ereditata. Da Val delle Rose in Maremma a Tenuta Alzatura nel comprensorio di Montefalco, l'azienda con sede a Castellina in Chianti ha creato anche delle "digressioni" al suo core business, che resta saldamente incentrato sulla denominazione del Chianti Classico. Anzi, l'accelerazione impressa sulla qualità delle sue etichette con il Gallo Nero, specie nelle selezioni di fattoria, ha ormai compiuto un salto irreversibile. Merito di scelte stilistiche rigorose, prima fra tutti quella di privilegiare una sempre più marcata impronta identitaria. E non secondaria anche quella di affiancare a Villa Cerna Villa Rosa, storica realtà chiantigiana, acquisita nel 2015, nel solco di un interesse crescente verso la denominazione a metà tra Siena e Firenze. Il Chianti Classico Storia di Famiglia 2017 mette in fila profumi maturi di ciliegia e lampone, con tocchi floreali e leggermente speziati. In bocca, il vino ha sviluppo vivace e contrastato, dai tannini incisivi e saporiti che sorreggono una struttura ben bilanciata, in accordo con un finale fragrante e dai ritorni fruttati.

CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Aquila Reale Riserva

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Cesarini Sforza Spumanti
Proprietà: Cavit
Enologo: staff tecnico aziendale

Il nome di questa realtà ormai ben consolidata nel panorama della spumantistica made in Italy, si ricollega ad un antico matrimonio, celebrato nel 1673, fra Livia Teresa Cesarini e Federico Sforza di Santa Fiora da cui nacque il casato dei Cesarini Sforza. Sono, invece, oltre cinquanta, gli anni di esperienza nella spumantistica di Cesarini Sforza, oggi passata nell'orbita del colosso trentino Cavit, che è stata tra le prime cantine a scommettere sul patrimonio viticolo della Regione e sul potenziale delle bollicine di montagna. L'azienda con sede a Trento mette sul mercato una produzione di 1.500.000 bottiglie, ottenute dalle uve provenienti dalla Valle di Cembra, dalla Valsugana e dalla Vallagarina, con alcune delle sue Cuvée stabilmente tra le più significative prodotte a ridosso delle Dolomiti. Senza girarci intorno, un rappresentante di assoluto rilievo del Trento Doc, denominazione che con sempre maggiore consapevolezza svolge un ruolo fondamentale nella spumantistica italiana con rifermentazione in bottiglia, anche approfittando di un trend che vede le bollicine italiane sempre più ambite nei mercati internazionali. L'Aquila Reale Riserva 2009, matura in parte per 12 mesi in barrique prima di restare in bottiglia sui lieviti per 72 mesi. I suoi profumi evidenziano note di frutta candita e crosta di pane, ad anticipare uno sviluppo gustativo ricco, avvolgente e ben contrastato.

I VINI DI WINENEWS

QUINTODECIMO

Docg Taurasi Vigna Quintodecimo Riserva

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Quintodecimo
Proprietà: Laura e Luigi Moio
Enologo: Luigi Moio

Il Taurasi Vigna Quintodecimo Riserva, dal nome dell'omonimo cru, nasce da una vigna piantata nel 2001 sul versante nord-ovest della tenuta di proprietà della famiglia Mojo. Un luogo caratterizzato da suoli argillo-calcarei, dove è possibile ottenere vini di grande finezza. Maturato in barrique per 18/24 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata, rappresenta la quint'essenza delle potenzialità dell'Aglianico, declinate con cifra stilistica sobriamente modernista. La versione 2010 possiede profumi di piccoli frutti rossi, fiori, cenni affumicati e toni speziati a rifinitura. In bocca, la struttura è solida e serrata, lo sviluppo pieno e articolato e il finale avvolgente con il frutto ancora protagonista. L'azienda di Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli e punto di riferimento per molte aziende vitivinicole della Campania, è l'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Mojo, e si trova a Mirabella Eclano, in Irpinia, areale decisamente di grande vocazionalità e suggestione. Gli ettari vitati sono 16 per una produzione media di 50.000 bottiglie. Lo stile delle etichette è, manco a dirlo, di ineccepibile fattura e tecnicamente inappuntabile, con posizionamento di prezzo ambizioso. Protagonisti assoluti sono i vitigni simbolo della Campania enoica: Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico, declinati sotto le relative denominazioni.

VIGNAIOLI DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Sicomoro Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Vignaioli del Morellino di Scansano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

Maturato in barrique sia nuove che di secondo passaggio per 15 mesi, il Morellino di Scansano Sicomoro Riserva 2016 propone aromi fruttati maturi di buona nitidezza, accompagnati da cenni di vaniglia e cioccolato. In bocca, il vino si distende vivace tra tannini pieni e saporiti e fragranza acida di bella tonicità. Finale gradevolmente fruttato e speziato. Le vicende delle cantine sociali toscane, spesso, non hanno prodotto effetti benefici sul comparto, come, invece, è accaduto in altre regioni. Ma la cantina dei Vignaioli di Scansano, con quasi cinquanta anni di storia sulle spalle, ha mantenuto sempre il ruolo punto di riferimento per un'intera denominazione. Nel recente passato, una riconsiderazione complessiva della filosofia produttiva ha portato sul mercato etichette migliorate e un'affidabile qualità. Oggi questa realtà cooperativa conta su oltre 160 soci che coltivano 600 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie. Numeri che ne fanno la realtà più grande del Morellino di Scansano, espressa da un ricco portafoglio etichette, sempre con i vini della denominazione nata attorno al borgo omonimo a farla da padroni. Manca ancora il balzo verso l'eccellenza assoluta, ma i vini sono sempre più interessanti e riescono a far dialogare molto bene antico e moderno, con un'espressione stilistica sempre più coerente e definita, dall'invidiabile equilibrio complessivo.

MESA

Doc Carignano del Sulcis Superiore Gavino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Carignano
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Cantina Mesa Società Agricola
Proprietà: Gruppo Santa Margherita, Gavino Sanna
Enologo: Stefano Cova

Mesa è la cantina sarda che fa parte del gruppo Santa Margherita, il colosso del vino con tenute in Lombardia, Veneto, Alto Adige, Sicilia e Toscana. Siamo nell'areale sud-ovest dell'isola e precisamente nel Sulcis Iglesiente, terra ormai unanimemente identificata come il "regno" del Carignano. L'azienda conta attualmente su 70 ettari di vigneto da cui sono prodotte 750.000 bottiglie all'anno. I vitigni principali dell'azienda sono, evidentemente, il Carignano, declinato in diverse versioni a seconda delle esposizioni dei vigneti e dell'età delle piante, e gli altri locali Vermentino e Cannonau, ma non mancano anche gli internazionali. Una varietà che compone un portafoglio etichette aziendale articolato ed in grado di ben rappresentare le potenzialità, forse non del tutto espresse, dell'isola, che potrebbe a ragione reclamare un posto in prima fila fra i terroir enoici del Bel Paese. Ottenuto da ceppi di 65 anni di età, ancora a piede franco, allevati ad alberello su suoli sabbiosi, il Carignano del Sulcis Superiore Gavino 2016 è maturato per 18 mesi in legno grande. I suoi profumi sono ampi e stratificati e comprendono richiami alla confettura di more, alla frutta rossa sotto spirito, al tabacco, al ginepro e al pepe. In bocca, il vino scorre morbido ed avvolgente mettendo in evidenza tannini risolti e struttura articolata, congedandosi con un finale ricco e dai ritorni fruttati e speziati.

GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Mosconi

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 556
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Società Gianni Gagliardo
Proprietà: famiglia Gagliardo
Enologo: Stefano Gagliardo, Daniele Benevello

Ottenuto da uno dei Cru più significativi di Monforte d'Alba, il Barolo Mosconi 2015, matura in legno piccolo per 30 mesi. Dal colore profondo, con richiami rosso granato, profuma di piccoli frutti rossi, fiori appena appassiti, noce moscata e chiodi di garofano. In bocca, possiede struttura articolata, sorso austero e grintoso, contraddistinto da tannini incisivi, finemente integrati. I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo, in attività dal 1974, sono 30, a conduzione biologica, distribuiti tra Langhe e Roero, per 160.000 bottiglie in totale. Un'ampia collocazione geografica che caratterizza la produzione a marchio Gagliardo nei termini più classici delle realtà dell'areale di Langa. L'azienda, che ha sede a La Morra, trova evidentemente nella produzione di Barolo, Barbera, Dolcetto e Nebbiolo il suo core business, con etichette dalla cifra sobriamente moderna e qualitativamente solide, che sanno dimostrare anche carattere e personalità. I vigneti a Barolo, si trovano a La Morra, Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga. Una distribuzione tra le migliori sottozone della denominazione, che ha caratterizzato i Barolo Gagliardo, nel solco del tradizionale uvaggio proveniente dai vari vigneti. Nel recente passato però la cantina di La Morra ha scelto di concentrare la sua produzione sui Barolo con menzione geografica aggiuntiva: Serra dei Turchi, Lazzarito, Mosconi, Castelletto e Fossati.

I VINI DI WINENEWS

QUERCIABELLA

Toscana Igt Bianco Batàr

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Società Agricola Querciabella
Proprietà: Sebastiano Cossia Castiglioni
Enologo: Manfred Ing, Guido De Santi, Luca Currado

Querciabella fa parte di quel gruppo di aziende che hanno scritto la storia del Chianti Classico, almeno a partire dal cosiddetto "rinascimento" enologico toscano. Fondata nel 1974 da Giuseppe "Pepito" Castiglioni ed oggi condotta dal figlio Sebastiano, "passò tra le mani", e non è un caso, di Giacomo Tachis, che ne disegnò lo stile e il carattere dei vini. Attualmente, conta su 100 ettari a vigneto (allevati a biologico dal 1988 e passati a biodinamico nel 2000), divisi tra i 70 dislocati a Greve in Chianti e i 30 maremmani, aggiuntisi nel 1997, per un totale in termini di bottiglie di 250.000. I vigneti chiantigiani si trovano in una specifica sottozona, quella di Ruffoli, collina che svetta fino a 600 metri di altezza e che guarda la vocatissima collina di Lamole. Si direbbe, a prima vista, una cantina a netta impronta rossista come la Toscana enoica impone, ma Querciabella, fin dal 1988, ha sempre prodotto anche un bianco di grande ambizione, fin dal nome Batàr (chi vi volesse rintracciare delle assonanze con i borgognoni Batard, è autorizzato). Dapprima ottenuto da un blend di Pinot Grigio e Pinot Bianco, dal 1992 ha assunto l'attuale uvaggio composto da Chardonnay e Pinot Bianco. La versione 2017, fermentato e poi maturato per 9 mesi in barrique, profuma di frutti bianchi e gialli maturi e spezie dolci. In bocca, il sorso è largo e appagante, terminando su note ammandorlate.

CESANI

Docg Vernaccia di San Gimignano Sanice Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Azienda Agricola Cesani Vincenzo
Proprietà: Vincenzo Cesani
Enologo: Paolo Caciorgna

I Cesani arrivano in questa porzione di Toscana dalle Marche negli anni Cinquanta, ai tempi di una migrazione che ha visto molti altri seguire il loro esempio; Vincenzo, il capostipite, dà inizio a un'attività agricola che punta alla qualità delle produzioni, nel rispetto dell'equilibrio ambientale, aspetto non certo comune all'epoca. A più di sessant'anni di distanza questo impegno si traduce in viticoltura e olivicoltura a conduzione biologica, i cui frutti sono utilizzati anche per una linea cosmetica. L'azienda oggi è ancora a conduzione familiare con le figlie Maria Luisa, più legata al settore accoglienza, e Letizia, responsabile dei lavori in vigna e in cantina. Tra le ultime attività, la riscoperta di un antico prodotto della zona, lo zafferano. A quanti vogliono soggiornare nelle immediate vicinanze di San Gimignano vengono offerti i servizi e l'ospitalità dell'agriturismo. La Riserva Sanice, anagramma del nome di famiglia, ha un bel colore paglierino carico, di ottima limpidezza. Si distingue al naso per sentori variegati, dove la parte aromatica di erbe prevale inizialmente - alloro e salvia - per poi allargarsi a sensazioni fruttate di pesca e mandorla, con lievi cenni agrumati. All'esame gustativo si rivela dotata di buona polposità, con fresca nota acida che ben si combina alla parte alcolica. Gradevole la salinità che l'accompagna in un finale grintoso e di buona lunghezza.

(Leonardo Romanelli)

BENANTI

Doc Etna Rosato

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 7.300
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Benanti Viticoltori
Proprietà: Antonio e Salvino Benanti
Enologo: Enzo Calì

Dici Benanti e inevitabilmente scrivi Etna. Giuseppe Benanti, insieme all'enologo Salvo Foti, modellò nel 1988, poco più di trenta anni fa, un tempo tutto sommato contenuto anche se sembra lontanissimo, la prima cantina tutta proiettata sui vitigni di antica coltivazione del vulcano. Non solo, è stata anche la prima azienda a scommettere sulla bontà delle caratteristiche degli specifici vigneti coltivati sui quattro versanti dell'Etna, oggi sempre più enfatizzate attraverso la dicitura "contrada", ad indicare veri e propri Cru. Una visione pionieristica rappresentata soprattutto dal bianco di casa, quel Pietramarina che agli inizi del Nuovo Millennio diventò un vero e proprio simbolo dell'enologia etnea e siciliana. Oggi, l'azienda è condotta dai figli di Giuseppe, Antonio e Salvino, e conta su 28 ettari a vigneto per una produzione di 160.000 bottiglie, ma la cifra stilistica e il carattere spiccato dei vini a marchio Benanti non sono cambiati, rivelando sempre la loro identità, ben ancorata su una solida coerenza con il terroir da cui sono ottenuti. Anche in etichette non di prima fascia, come nel caso del rosato oggetto del nostro assaggio. La versione 2019 è un vino decisamente non banale. I suoi profumi sono vari e comprendono frutti rossi, agrumi, erbe aromatiche e grafite. In bocca, il vino possiede sorso sapido e fragrante che scivola via con delicata piacevolezza e invoca subito il bis.

VIETTI

Doc Colli Tortonesi Timorasso Derthona

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Società Vietti
Proprietà: Luca Currado Vietti, Gruppo Krause
Enologo: Luca Currado Vietti

Nel 2016, è inutile nasconderlo, la cessione di Vietti alla famiglia americana Krause, già proprietaria della Krause Holdings Inc, fece scalpore, benché l'assetto organizzativo aziendale restasse il medesimo (con Luca Currado come amministratore delegato ed enologo, che gestisce ancora oggi l'azienda insieme alla moglie Elena). Un evento che probabilmente, ha segnato un percorso che porterà ad altre vicende analoghe. Difficile stabilire chiaramente se sia un bene o un male, ma visto quello che è accaduto in casa Vietti, verrebbe da dire che la continuità non solo aziendale ma anche quella mantenuta nella declinazione dei vini, può rappresentare una evoluzione per lo più positiva, specialmente se guardata dal punto di vista degli appassionati e dei wine lover. Vietti resta il solito punto di riferimento di Langa con vini personali, coerenti e di grande respiro, ottenuti da molti Cru importanti inclusi nei 40 ettari della cantina con sede a Castiglione Falletto, che produce 300.000 bottiglie annue. Anzi, se possibile c'è ancora un salto ulteriore, questa volta dal lato bianchista. Esordisce il nuovo Timorasso, ottenuto dai vigneti di Monleale nell'Alessandrino, con l'annata 2018, fermentata e maturato in ceramica, legno e acciaio, che possiede profilo olfattivo intrigante di frutta bianca mature e fiori gialli, ad anticipare una bocca fragrante solcata da una continua e ficcante salinità.

I VINI DI WINENEWS

PREPARA LA TUA AZIENDA PER LA FASE DUE, AFFIDATI ALL'HYGIENE SPECIALIST 2020
AEB
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI

ZENATO

Veneto Igt Corvina Cresasso

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: Zenato Azienda Vitivinicola
Proprietà: Alberto, Carla e Nadia Zenato
Enologo: Alberto Zenato

Il nucleo storico dei vigneti di Zenato si trova a San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda. Qui è sorta la prima cantina mentre, in Valpolicella, Zenato possiede un altro nucleo produttivo, in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella, per un totale di 95 ettari a vigneto e 2.000.000 di bottiglie. L'azienda, fondata negli anni '60, resta un'impresa vitivinicola a conduzione familiare. A guidarla oggi i figli del suo fondatore Sergio Zenato, Alberto e Nadia. Un'atmosfera che segna profondamente la filosofia di questa realtà produttiva, a partire dalla concezione dei suoi vini, contraddistinta da versatilità, compiutezza e qualità. Per quanto riguarda i rossi (domina la scena bianchista, evidentemente, il Lugana), l'Amarone e il Ripasso rappresentano il nerbo fondamentale della gamma, con occhio attento, rivolto alla classicità dei vini di Valpolicella. A questo approccio, fa da perfetto contrappeso l'ulteriore proposta di Zenato, che offre anche vini, come nel caso del Cresasso protagonista del nostro assaggio, capaci di rispondere più immediatamente alle suggestioni dettate dal mercato, mantenendo tuttavia un'anima decisamente veronese. Il Cresasso 2013, maturato per 18 mesi in legno piccolo, profuma di amarena candita e liquirizia e in bocca è tendenzialmente dolce, dalla progressione ricca, non troppo tannica e di buona reattività, vivacizzata da una nota sapida a contrasto.

GIRLAN

Doc Alto Adige Chardonnay

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Kellereigenossenschaft Girlan
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Gerhard Kofler

Nel solco della solida tradizione delle cantine sociali che definiscono in modo caratteristico l'assetto aziendale dell'enologia altoatesina, Girlan - che ha la sua sede operativa in uno storico maso del Cinquecento - è nata all'inizio degli anni Venti grazie a 23 viticoltori, e tradisce nel nome il luogo di appartenenza: Cornaiano. Siamo nelle valli Oltradige e Bassa Atesina ed oggi i suoi conferitori sono un paio di centinaia e la vigna coltivata raggiunge i 220 ettari, ad un'altitudine che varia dai 250 ai 550 metri, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. Una realtà di dimensioni tendenzialmente piccole rispetto alle altre cantine di questo genere, e, forse, proprio per questo, in grado di regalare qualche sorpresa in più. La conduzione tecnica è in mano al bravo Gerhard Kofler, che a partire dal 2010, anno in cui l'intero opificio è stato modernizzato, si è messo a produrre vini eccellenti, inappuntabili tecnicamente, ma anche dotati di personalità e carattere. Lo Chardonnay, per esempio. Ottenuto da un vitigno non proprio inutilizzato in zona, è maturato in acciaio, con fermentazione malolattica parzialmente svolta. I suoi profumi passano dalla mela al pompelmo, dal fieno all'ortica, per poi esaurirsi su leggere note speziate. In bocca, il vino possiede una notevole fragranza e il sorso è estremamente fluido e incisivo, capace di invitare sempre ad un altro.

ZOOM

CONSORZO DI TUTELA, CILIEGIA DI VIGNOLA IGP

VIA DELL'AGRICOLTURA, 354 - VIGNOLA (MO)
Tel: +39 059 766738
Sito Web: https://it.pdopgi.eu/

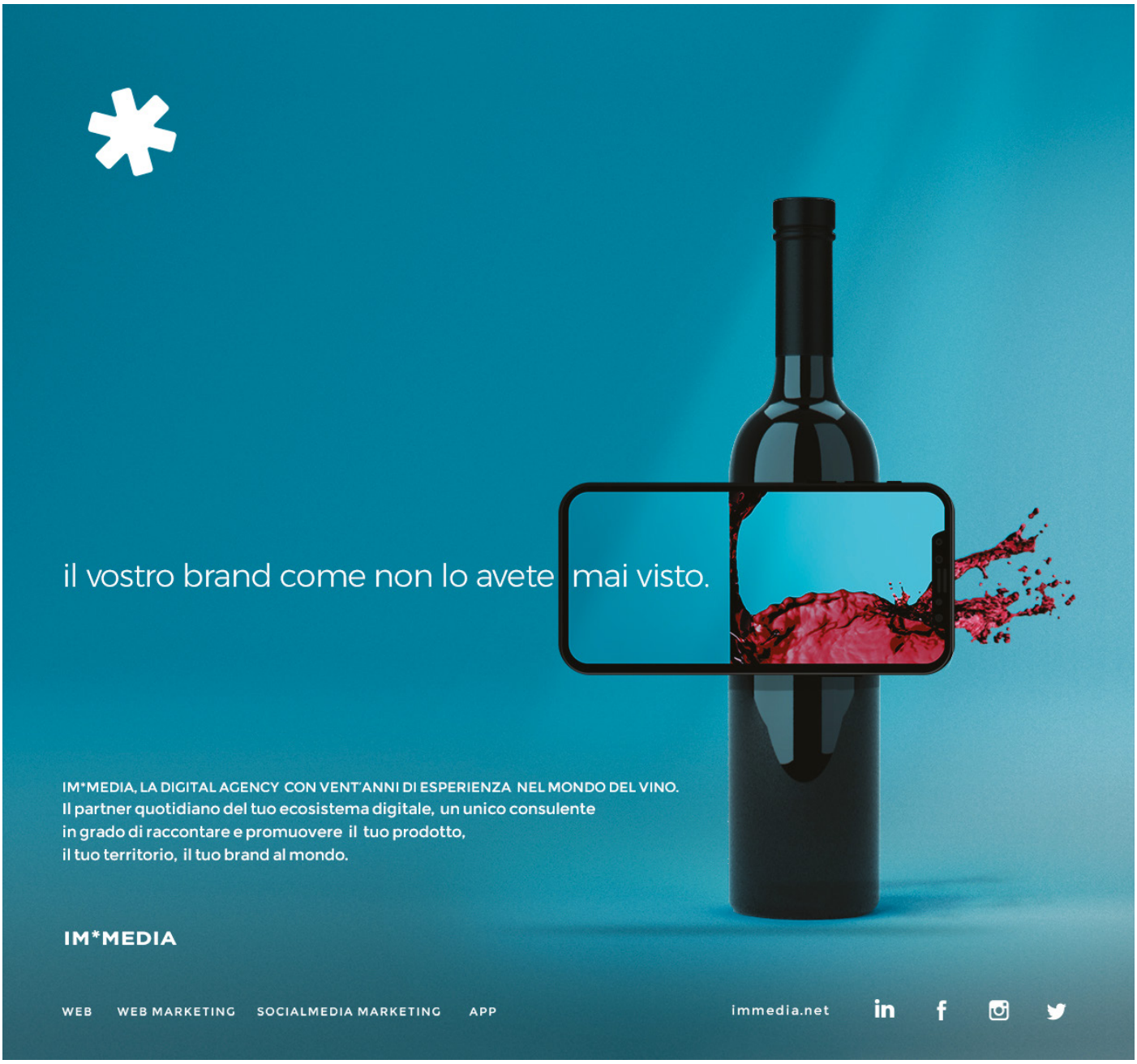
La coltivazione della ciliegia nel territorio di Vignola, ha origini antiche e molto radicate. L'eccezionalità delle condizioni pedo-climatiche della zona ha fatto sì che la pianta trovasse qui il suo ambiente ideale, diventando col tempo la più importante realtà agricola. Numerosi documenti storici confermano che la pianta è presente, in consociazione alla vite, già a metà dell'Ottocento e negli anni a seguire la produzione e la commercializzazione hanno avuto un andamento costantemente crescente. La Ciliegia di Vignola, (da menzionare le cultivar autoctone "Mora di Vignola" e "Durone di Vignola") Igp è il prodotto simbolo di questa parte di Emilia ed è tutelata dal Consorzio della Ciliegia Tipica di Vignola, nato nel 1965. Rispetto ad altre tipologie presenta dimensioni molto maggiori e ciò la rende particolarmente apprezzata e ricercata. Oltre al consumo come frutto crudo, la ciliegia di Vignola è probabilmente la più adatta per produrre marmellate di qualità eccelsa.

RISTORANTE

ENOTECA SIGNORVINO

CORSO PORTA NUOVA, 2/A - VERONA
Tel: +39 045 8009031
Sito Web: https://www.signorvino.com

Tra i vari "approdi", ad oggi 17, creati nelle più importanti città italiane da Signor Vino, la nota catena di enoteche specializzate in vini 100% italiani, il cui format è stato ideato da Sandro Veronesi (patron di Calzedonia, Intimissimi, Tezenis, Falconeri), c'è anche quello di Verona con tre punti vendita (via Spinetti, via Preare, Corso Porta Nuova), tutti e tre anche ristoranti. Da poco tempo Signorvino è anche sbarcato sul web col suo canale e-commerce, nel tentativo di creare contatti sempre nuovi coi propri consumatori. Sul fronte gastronomico l'offerta è naturalmente 100% italiana e prevede dai taglierini di prosciutto, burrata o bufala, alla focaccia genovese, dal fritto "Signorvino" ai panini burro e alici. Ci sono poi i primi come le mezze maniche alla carbonara o le tagliatelle al Barolo, e fra i secondi intramontabili la parmigiana di melanzane o il roast beef rucola e Parmigiano. Si termina infine coi più classici tra i dolci italiani: tiramisù, sbrisolona, salame al cioccolato, gelato all'Amarone.



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: © Pasqua

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura