

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 113 - Dal 2 al 8 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 2 AL 8 AGOSTO 2020

Zaccagnini

COS

Eisacktaler Kellerei

Mazzei

Umberto Cesari

Piccini

Tommasi

Feudo Principi di Butera

Claudio Quarta

Kettmeier

Château Margaux

Gancia

Basile

Masseria Setteporte

Zoom: Corrado Benedetti, Soppressa dello Schioppo

Ristorante: La Pergola di Heinz Beck - Roma



ZACCAGNINI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Chronicon

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini](#)

Proprietà: Marcello Zaccagnini

Enologo: Concezio Marulli

Ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti che circondano la cantina di Bolognano, il "Chronicon". matura per 12 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio. Classica interpretazione del Montepulciano come vino soprattutto caratterizzato da ricchezza ed intensità, la versione 2016 profuma di frutti di bosco maturi e spezie con affumicature a sostegno. In bocca, il vino è carnoso e pieno, dalla trama tannica fitta e morbida e dal finale largo e dai ritorni fruttati. Nata nel 1978 per volontà di Ciccio Zaccagnini e oggi condotta dal figlio Marcello con l'ausilio tecnico del cugino Concezio Marulli, è una di quelle realtà abruzzesi che ha visto una crescita rapida quanto continua, raggiungendo attualmente i 300 ettari di vigneto per una produzione di 1.500.000 bottiglie. Siamo nel territorio del Comune di Bolognano, in provincia di Pescara, paese che funge da cerniera tra le prime propaggini della Majella e l'Adriatico. È qui che nascono alcuni dei più interessanti Montepulciano di tutta la denominazione, capaci di essere contemporanei nello stile senza però mai perdere di vista la tradizione di questi luoghi. Ad affiancarli Zaccagnini propone un portafoglio etichette che privilegia i vitigni locali, ma non mancano le principali varietà vitate internazionali, passando da quelle bottiglie caratterizzate dal "tralchetto", simbolo di continuità tra il vino nel bicchiere e la pianta da cui deriva.

COS

Terre Siciliane Igp Frappato

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Frappato di Vittoria

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agricola COS](#)

Proprietà: Titta Cilia, Giusto Occhipinti

Enologo: staff tecnico aziendale

Correva il 1980 quando Titta Cilia, Giusto Occhipinti e Cirino Strano fondarono l'azienda battezzandola semplicemente con l'acronimo ricavato dai loro cognomi. Tutto ciò dopo aver ricevuto in affitto da Giuseppe Cilia - papà del primo - la vecchia cantina di famiglia, unitamente alla vigna ad alberello a questa annessa: salvaguardando così quel patrimonio, e al contempo rinnovandolo come pochi ancora osavano, almeno allora, in Sicilia. Un approccio sempre in anticipo sui tempi, quindi nonostante il contesto tradizionale, che avrebbe finalmente fatto del Cerasuolo di Vittoria uno dei vini regionali dalla spinta dinamica più accelerata. Basterebbe citare fra le tante intuizioni, solo per estrapolarne qualcuna che oggi costituisce per molti pratica corrente, l'utilizzo enologico delle anfore - da queste parti ormai di casa da vent'anni, cioè da quando l'azienda ha avviato il progetto Pithos - o le scelte agricole dettate dall'approccio biodinamico, frequentato in azienda da tempi non sospetti. In sintesi: interventi dell'uomo ridotti all'essenziale, fermentazioni spontanee e selezione drastica nei vigneti, tutti allocati su terre rosse calcaree con presenza anche di silice e argilla, a parte lo Zibibbo allevato nel territorio di Marsala. Un loro classico consolidato è il Frappato, marcato da ciliegia e melograno: fresco, speziato e serbatoio, di piena continuità gusto-olfattiva.

(Fabio Turchetti)

EISACKTALER KELLEREI

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Kerner

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Cantina Valle Isarco](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hannes Munter

I vignaioli della Valle Isarco godono di condizioni di tutto particolari date dai terreni e dal singolare microclima di questo luogo ad alta vocazione enoica. Le varietà che allevano sono numerose, una caratteristica, peraltro, comune alla stragrande maggioranza delle realtà enologiche altoatesine, e danno vita ad un portafoglio etichette articolato, caratterizzato da diverse linee qualitative che compongono la gerarchia delle etichette aziendali. Solida realtà cooperativa, anch'essa una peculiarità dell'assetto aziendale più diffuso nella Regione, la Cantina Produttori Valle Isarco è, evidentemente, una delle protagoniste più significative di questa sottozona, anche se i vigneti dei soci sono posti anche in altri areali dalle porte di Bolzano fino a Novacella. Gli ettari a vigneto sono 150, per una produzione complessiva di 900.000 bottiglie, di qualità diffusa e di esecuzione inappuntabile. Ottenuto da Kerner in purezza, varietà teutonica creata dall'incrocio tra Schiava e Riesling, il vino oggetto del nostro assaggio in versione 2019 racconta con buona definizione gli esiti di un'annata molto interessante. Al naso, rivela una fragranza intensa, speziata ed aromatica, che mette in fila ricordi di frutta bianca, mela, pompelmo e un soffio tropicale di mango. Al palato, la freschezza acida è ben presente a sostenere uno sviluppo anch'esso aromatico dal finale che sa di noce moscata e pesca.

MAZZEI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Badiola

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: [Società Agricola Marchesi Mazzei](#)

Proprietà: famiglia Marchesi Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

Ottenuto dai vigneti dominati dall'omonima pieve romanica nel Comune di Radda in Chianti, la Gran Selezione Badiola 2017 è un Sangiovese in purezza, maturato per 16 mesi in legno piccolo. Il naso possiede registri raffinati divisi tra richiami fruttati, floreali e speziati. In bocca, la struttura è articolata e ben mossa da una verva acida continua e ficcante, fino ad un finale ampio e succoso. Quella dei Mazzei è una delle storie più lunghe che sa regalare la Toscana enoica, che ha come fulcro il Chianti Classico con il Castello di Fonterutoli, oggi moderna cantina con 117 ettari a vigneto per una produzione di 800.000 bottiglie. Ma anche una storia fatta di grandi personaggi come Lapo Mazzei, recentemente scomparso e che è stato per venti anni presidente del Consorzio del Chianti Classico, in un periodo di forti cambiamenti, ponendo al contempo le basi all'assetto odierno della sua azienda. Oggi, a guidare questa realtà ci sono i figli Filippo e Francesco che hanno nel tempo raggiunto obiettivi significativi e dato un respiro più ampio all'azienda. Con la presentazione di Badiola insieme a Castello di Fonterutoli e Vicoregio, l'azienda ha, ad esempio, voluto anticipare l'auspicabile imminente passo delle menzioni geografiche aggiuntive: 3 Gran Selezioni, provenienti da 3 distinti cru, tutti netti e decifrabili nel bicchiere, che si trovano rispettivamente a Radda, Castellina e Castelnuovo Berardenga.



UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Sangiovese Tauleto

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese, Longanesi

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Cesari](#)

Proprietà: Umberto Cesari

Enologo: staff tecnico aziendale

Un Sangiovese quasi in purezza, il Tauleto è affinato in legno per almeno due anni e, nella versione 2013, mostra una veste cromatica scura, quasi impenetrabile; al naso parte su note affumicate, avvolgenti e tostate, abbinate a nuance di frutta nera matura, capaci di ricordare mora, mirtillo e ciliegia nera. Palato di gran materia e pienezza, dalle coloriture apportate dal legno che ne segnano un tannino severo e articolato a fine bocca. Vino opulento e intenso, di impostazione stilistica chiara e ben eseguita. Quella di Umberto Cesari è fuor di dubbio una delle firme più conosciute e apprezzate della viti-enologia emiliana, vanta una storia che comincia nel 1965 e una capacità di interpretare i mercati come pochi altri, anche grazie a idee e strategie decisamente originali. Certo l'azienda ne ha fatta di strada dalla sua fondazione, da quei circa venti ettari di allora che sono diventati più di cento oggi (per una produzione complessiva di 4.000.000 di bottiglie), tutti sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano l'antica via Emilia, ad altitudini importanti che vanno dai 200 ai quasi 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi, La Casetta, Parolino, Cà Grande e Laurento, acquisiti nel tempo grazie alla certissima opera della famiglia, alimentata da un'appassionata fiducia nelle potenzialità della zona, che sta trovando una fisionomia sempre più leggibile.

PICCINI

Doc Orvieto Classico Collezione Oro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grechetto, Procanico, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Società Tenute Piccini](#)

Proprietà: famiglia Piccini

Enologo: Pasquale Presutto, Riccardo Cotarella

L'azienda vitivinicola Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia che ne mantengono la capacità di penetrazione nei mercati di tutto il mondo, costituendo uno dei marchi più diffusi in ogni dove. La famiglia Piccini, che ha la propria nuova sede operativa a Casole d'Elsa, rappresenta oggi un team che ha dato vita ad una moderna realtà che oggi non solo svolge l'attività di imbottigliatore ma che conta soprattutto sui territori toscani che in tempi più recenti ha acquisito, insieme ad un paio di insediamenti produttivi fuori Regione: Regio Cantina in Basilicata e Torre Mora in Sicilia. A formare un mosaico esteso dalla massa critica non da poco, espressa da 15.000.000 di bottiglie ottenute da un'estensione a vigneto di 470 ettari (tra appezzamenti di proprietà e in affitto). Questo Orvieto Classico fa parte della trilogia di vini prodotti in collaborazione con Riccardo Cotarella, che insieme al rosato maremmano e all'uvaggio di Sangiovese e uve bordolesi, arricchisce la linea Collezione Oro nata nel 2003. L'annata 2019 è vino immediatamente comprensibile grazie a un profilo lineare senza alcuna sbavatura. Affinato in acciaio per qualche mese, possiede profumi delicati, principalmente fruttati. In bocca, è scorrevole, dal sorso sapido e con retrogusto ammandorlato. Un'etichetta che ha il suo perché come vino da consumare tutti i giorni.

TOMMASI

Doc Bardolino Charetto Fossa Granara

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [S. Agricola Tommasi Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Dai vigneti di Tommasi posti sulle davanti al Lago di Garda, arrivano le uve che danno vita al Fossa Granara, che colpisce fin dal suo aspetto, caratterizzato da un colore rosa luminoso e invitante. Affinato per quattro mesi sui lieviti, questo Bardolino Charetto possiede sapori leggeri e golosi. La versione 2019 alterna al naso profumi fruttati freschi e cenni floreali. All'assaggio è fragrante e sapido, con sorso scorrevole e continuo. Una lunga storia enoica quella della cantina di Pedemonte, che comincia nel 1902 e che nel recentissimo passato ha trovato uno sviluppo come pochi nell'Italia del vino. Dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella classica (oggi 95 ettari) e in altre zone a denominazione limitrofe (40 ettari), la famiglia Tommasi, con l'ingresso della quarta generazione, dal 1997, si è "allargata" in modo significativo ad altri territori formando l'attuale mosaico aziendale, composto da cinque tenute: due in Toscana (Casignano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma), una in Puglia (Masseria Surani), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo) e una in Basilicata (Paternoster, l'ultima acquisizione in ordine di tempo, 2016). Una realtà che si è fatta vero e proprio gruppo enologico, contando su 565 ettari vitati e che oggi produce quasi 3 milioni di bottiglie, ponendosi tra le realtà enologiche del Bel Paese più dinamiche e in crescita.

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA

Doc Sicilia Insolia Carizza

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Insolia

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Feudo Principi di Butera](#)

Proprietà: Zonin1821

Enologo: Antonio Paolo Froio

Sono 180 gli ettari vitati l'estensione di questa azienda siciliana, per una produzione media di 800.000 bottiglie, che fanno tutt'uno con il Feudo Principi di Butera, la dependance siciliana della famiglia Zonin, situata tra le province di Agrigento e Caltanissetta, ed entrata a far parte della galassia del produttore veneto nel 1997. Una tessera importante del mosaico enoico del marchio la cui storia è cominciata nel 1821 e che si compone di realtà quali, Castel del Poggio (Piemonte), Tenuta Bosco (Lombardia), Zonin (Veneto), Ca' Bolani (Friuli), Masseria Altemura (Puglia), Abbazia Monte Oliveto, Rocca di Montemassi e Castello d'Albola (Toscana), Barbourville (Usa) e Dos Almas (Cile). A cogliere, come in una specie di fotografia, la sicilianità in bottiglia, Feudo Principi di Butera propone un portafoglio etichette all'insegna della precisione d'esecuzione e ben articolato a maggioranza rossista, ma significativo è anche sul versante bianchista. Il Carizza 2019 è un Insolia in purezza, affinato in acciaio per sei mesi sui lieviti. Dal colore giallo paglierino intenso, con lievi riflessi verdognoli, si caratterizza per profumi che alternano frutta esotica a richiami di fiori di ginestra, con leggeri tocchi più erbacei di sottofondo. Al palato, il vino ha un impatto ricco e avvolgente, dal sorso morbido e continuo, che propone con continuità delicati richiami di mandorla dolce anche in chiusura.



CLAUDIO QUARTA

Campania Igp Coda di Volpe Passito Foftail

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Coda di Volpe

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Claudio Quarta Vignaiolo](#)

Proprietà: Claudio e Alessandra Quarta

Enologo: Claudio e Simone Quarta

Claudio Quarta e sua figlia Alessandra conducono un tritico di cantine nel sud Italia: la cantina Sanpaolo in Campania, Tenute Eméra in Puglia e, ancora in terra di Puglia, la piccola realtà salentina di Moros, con attenzione all'ambiente e alla tradizione produttiva delle sue etichette. È prodotto nella cantina irpina di Sanpaolo il Passito Foftail 2018, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un vino dolce ottenuto da uve Coda di Volpe, una scommessa nella scommessa visto che il vitigno in questione è una varietà a basso contenuto acidico, tanto che tradizionalmente era utilizzata in Irpinia, prima di diventare un'ottima materia prima per vini ottenuti in purezza, per addomesticare la verve acida di Greco e Fiano. Il Foftail dunque è un vino che rompe in qualche modo la tradizione, una vera e propria novità quasi in solitudine, a sottolineare il senso innovativo della famiglia Quarta. È ottenuto a partire dall'appassimento delle sue uve in fruttai per un mese, per poi condurre fermentazione e un breve affinamento in acciaio. Di colore giallo dorato, possiede profumi di fichi, datteri, uva sultanina e mandorle. Non mancano anche cenni di frutta fresca, mela, pesca e banana principalmente, con cenni di fiori appassiti e miele a rifinitura. In bocca, nonostante la verve acida limitata, non manca fragranza e sapidità, a rendere il sorso mai stucchevole ed anzi delicato, bilanciato e scorrevole.

KETTMEIR

Doc Alto Adige Chardonnay Vigna Maso Reiner

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.800

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Kettmeir](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Josef Romen

Il Gruppo Santa Margherita, fondato dal conte Gaetano Marzotto nel 1935, è progressivamente cresciuto sino a diventare un vero e proprio gigante del made in Italy in bottiglia, con oltre 15.000.000 di pezzi esportati in più di 90 paesi nel mondo. Mette assieme un "mosaico enoico" a dir poco variegato, che si compone di proprie cantine e propri vigneti in alcune delle più belle regioni italiane: il Veneto Orientale, le colline di Conegliano-Valdobbiadene (Santa Margherita, Torresella), la Lombardia con la Lugana e la Franciacorta (Ca' Maiol, Cà del Bosco), la Toscana col Chianti Classico e la Maremma (Lamole di Lamole, Sassoregale), la Sicilia (Terrelia), la Sardegna (Cantina Mesa) e l'Alto Adige con Kettmeir, che iniziava un secolo fa la sua attività nei pressi di Caldaro, sotto l'impulso del suo fondatore Giuseppe Kettmeir. Oggi, l'azienda altoatesina comprende 55 ettari a vigneto per una produzione di 290.000 bottiglie e rappresenta un punto di riferimento nel panorama enoico altoatesino, con un portafoglio etichette comprendente le principali tipologie regionali, sempre di solida e ineccepibile fattura. In parte fermentato e maturato in barrique lo Chardonnay Vigna Maso Reiner 2017 profuma di banana, ananas, burro, miele e vaniglia. In bocca, il vino è piacevolmente pieno e fragrante, sviluppandosi largo e appagante, fino ad una chiusura sapida e dai ritorni speziati e fruttati.

CHÂTEAU MARGAUX

Aoc Margaux Premier Grand Cru Classé

Vendemmia: 2004

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon e

Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 550,00

Azienda: [Château Margaux](#)

Proprietà: Corinne Mentzelopoulos

Enologo: Philippe Berrier

Forse lo Château bordolese più celebre al mondo per storia, per livello qualitativo della sua produzione, per prezzo delle sue etichette (quasi "incomprabili" per i più dato i picchi stellari delle sue quotazioni), per storia, per leggenda e per "allure", dal 1977 è di proprietà di André Mentzelopoulos, uomo d'affari di origine greca e oggi, dopo alterne vicende, in mano a sua figlia Corinne, non senza il prezioso contributo di Paul Pontalier, una delle figure storiche e più autorevoli di Bordeaux, scomparso nel 2016. Nel 1993, Gianni Agnelli, acquisì una quota della proprietà della tenuta che restò in mano alla famiglia Agnelli fino al 2003 (anno del "quasi" crack della Fiat). Questo per rimanere alle vicende più recenti. Insomma, più che un vino un mito, un'icona che sta nei desiderati di tutti gli appassionati che non l'hanno provato, ma che pure conta su oltre 80 gli ettari vitati, per una produzione stimabile in 400.000. Difficile non aspettarsi grandi cose anche da un'annata "piccola" come la 2004 oggetto del nostro assaggio, perché Margaux è il più "flatteur" dei vini del Medoc, il più accessibile già in gioventù tra i Premier Grand Cru Classé. Una vera e propria garanzia. Ma anche ai migliori, può accadere un infortunio. Ecco allora il nostro Margaux 2004 possedere sì una bocca convincente, raffinata e ancora fragrante, ma un bagaglio olfattivo oltremodo incerto. Lo perdoniamo? (Franco Pallini)

GANCIA

Doc Asti Metodo Classico Dolce Cuvée 24 Mesi

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società F.lli Gancia & C.](#)

Proprietà: Roustam Tariko, Roust Inc.

Enologo: Andrea Capussotti

Sono passati ormai quasi 10 anni da quando la storica cantina di Canelli è passata in mani russe (quelle di Roustam Tariko, fondatore di Russian Standard Corporation, leader nella produzione di Vodka di alta gamma e nella distribuzione) ma l'impronta italiana dell'azienda è rimasta la stessa, come i numeri stellari della sua produzione: oltre 2.000 ettari di vigneto per una produzione complessiva che sfiora i 30 milioni di bottiglie. Il suo fondatore Carlo Gancia, che nel 1850 letteralmente si inventò lo "Champagne" italiano, il primo spumante Metodo Classico da uve Moscato, ne sarebbe orgoglioso, visto che stiamo parlando di una realtà che esporta in oltre 60 paesi e i cui utili sono in crescita, sospinti dalla voglia di bollicine tricolore che si respira nei principali mercati internazionali. Insomma, una storia lunga e profondamente italiana continua a innervare questo cammino di successi, anche se la proprietà batte una bandiera diversa dal tricolore. L'Asti Cuvée 24 Mesi 2012, come suggerisce il nome, fermenta in bottiglia per 24 mesi, e possiede colore oro chiaro, segnato da bollicine persistenti e fini. All'olfatto trionfa il tipico varietale del Moscato, delicato ed esuberante al contempo, rimanda a profumi di pesca bianca, fiori d'acacia, miele e crema pasticceria. In bocca, è dolce ma mai stucchevole, vivace e ritmato, rinfresca il sorso e chiude ancora su precisi ritorni varietali.



ZOOM



BASILE

Doc Montecucco Vermentino Artéteca

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Vermentino, Viognier, Petit Manseng

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Basile Società Agricola](#)

Proprietà: Giovan Battista Basile

Enologo: Maurizio Seattini

Fondata dalla famiglia Basile nel 1999, la cantina, situata nel podere Monte Mario, ha conquistato una meritata rinomanza soprattutto grazie ai suoi Sangiovese, offerti in una serie di declinazioni che dimostrano di essere coltivati in un luogo davvero di elezione. Cinigiano, per questo, è diventata in un certo senso la "capitale" della denominazione maremmana del Montecucco, che, specie nel recente passato, ha dimostrato di poter dire la sua nel competitivo panorama enologico toscano. Niente segreti aziendali, solo rigoroso lavoro in vigna, a partire dalla scelta biologica, e operazioni enologiche senza scorciatoie. L'azienda fa parte di quel vasto novero di realtà artigianali che costellano lo scenario della Toscana del vino e che, a ben guardare, ne consolidano le più autentiche e coerenti visioni. Otto gli ettari a vigneto per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie dalla predominanza rossista anche se sul piano dei vini bianchi non mancano le sorprese. Come è nel caso del Montecucco Vermentino Artéteca 2019. Un bianco dal carattere ben definito, che sa essere generoso e mediterraneo e al contempo regalare fragranza e incisività. I profumi sono netti e comprendono rimandi ai frutti bianchi, sia nostrani che tropicali, cenni agrumati e qualche tocco di erba medica. In bocca, il sorso è gradevolmente sapido, di buona solidità e articolazione, dal finale fragrante e ancora fruttato.

MASSERIA SETTEPORTE

Doc Etna Bianco N'Ettaro

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Carricante, Catarratto

Bottiglie prodotte: 5.200

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Masseria Setteporte](#)

Proprietà: Piero Portale

Enologo: Federico Curtaz

Sono 15 gli ettari vitati di questa realtà, per lo più coltivati a Nerello Mascalese e Cappuccio, con un ettaro soltanto riservato al bianco Carricante, che produce i suoi vini in uno dei più affollati e ambiti scenari enoici d'Italia, quello dell'Etna. Siamo nel versante sud-ovest del Vulcano, specularmente a quello di Castiglione di Sicilia e di Randazzo, nel territorio di Biancavilla. È qui che Piero Portale, dal 2002, ha costruito il suo progetto enologico, ben saldo nella tradizione e ben consapevole delle difficoltà che inevitabilmente mette di fronte ogni giorno un areale come quello etneo, con pendenze che variano dai 600 agli 800 metri di altezza sul livello del mare e con ceppi di età media oltre i quaranta anni. Un lavoro duro ma capace anche di regalare grandi soddisfazioni che è passato da quello di produttore di uva e vino sfuso per altre cantine a quello di imbottigliatore in proprio. Ecco allora N'Ettaro 2018, che come suggerisce il nome è ottenuto dalla quota più piccola del vigneto aziendale, specializzata nell'allevamento del vitigno a bacca bianca che caratterizza l'Etna, il Carricante (qui accompagnato in minima parte da Catarratto). Dal colore giallo paglierino scarico e brillante, possiede naso agrumato con bella rifinitura dai cenni di origano ed erbe medicinali e qualche tocco floreale e fruttato. In bocca, predomina la fragranza e la sapidità, che rende il sorso incisivo e goloso.

CORRADO BENEDETTI, SOPPRESSA DELLO SCHIOPPO

CROCE DELLO SCHIOPPO - SANT'ANNA DI ALFAEDO (VR)

Tel: +39 045 7545186

Sito Web: www.corradobenedetti.it

Classico salume della tradizione veneta, la Soppressa dello Schioppo è realizzata secondo un'antica ricetta locale. Tale formula viene tramandata di generazione in generazione all'interno della famiglia Benedetti. Oggi a condurre l'azienda Corrado Benedetti, che mantiene accanto alla necessaria innovazione produttiva anche un saldo legame con il passato, come nel caso della Soppressa dello Schioppo. Ennesima prelibatezza del giacimento gastronomico del Bel Paese. Tenera, friabile, spalmabile da fresca. Attualmente si presenta in due versioni classica o dolce senz'aglio. Si gusta in più modi nelle varie fasi della sua maturazione. La più classica è con una fetta di pane biscottato o di polenta. Altrimenti la si può provare come si faceva un tempo, tagliata a fette e ripassata velocemente in padella abbinata a della ricotta fresca. Alla vista si presenta di colore rosato intenso con zone bianche omogenee. Al naso, profuma di spezie e aglio, mentre in bocca è sapida con note fresche e richiami aromatici di pepe, cannella e aglio.

RISTORANTE



LA PERGOLA DI HEINZ BECK

ROME CAVALIERI, A WALDORF ASTORIA HOTEL

VIA ALBERTO CADLOLO, 101 - ROMA

Tel: +39 06 35092152

Sito Web: romecavalieri.com

Dopo una pausa, doverosa per la salute degli ospiti e dello staff, ha riaperto a Roma il 1 luglio il Ristorante La Pergola di Heinz Beck, uno dei grandi della cucina tricolore. La sua celeberrima terrazza panoramica è pronta a stupire nuovamente i suoi ospiti con rinnovata cura e perfezione. Gli ampi spazi de La Pergola permettono una ripartenza in assoluta sicurezza, con tavoli distanziati a tutela non solo della privacy degli ospiti, ma anche della loro sicurezza. Gli elevati standard qualitativi che da sempre caratterizzano Heinz Beck e La Pergola sono ancora più puntigliosi sia nell'ineccepibile servizio che nella perfezione della pulizia e del rispetto del cliente, sotto tutti i punti di vista. Un ambiente organizzato e sicuro, un approccio positivo per trasmettere fiducia, con tutto il saper fare e la bellezza dell'Italia. E i piatti di Beck, famosi per essere salubri, perfetti nell'equilibrio e nell'originalità dei sapori, sublimi nella presentazione estetica, tornano con un menu per la bella stagione fresco e saporito.



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: © CQS

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