

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 117 - Dal 30 Agosto al 5 Settembre 2020 - Tiratura: 16.000 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 30 AGOSTO AL 5 SETTEMBRE 2020

Tommasi

Centopassi

Rocca di Montemassi

Codice Citra

Hofstätter

Banfi Piemonte

Cantine Settesoli

Ca' Marcanda

Speri

Pizzolato

Cincinnati

Antinori

Bellavista

Terra Costantino

Zoom: Le Follie di Carlo Giusti, Prosciutto di Piccione - Pisa

Ristorante: Poggio Rosso di Borgo San Felice - Siena



TOMMASI

Doc Lugana Le Fornaci

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Turbiana

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

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

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

La Tenuta Le Fornaci di proprietà del Gruppo Tommasi abbraccia tre vigneti principali, dislocati in differenti aree del Lugana Doc per un totale di 45 ettari, interamente impiantati con la varietà locale Turbiana: due parcelle situate nell'entroterra e una più grande verso il Lago di Garda, tutte nel comune di Desenzano. È qui che nasce il Lugana Le Fornaci che nella versione 2019 offre note aromatiche fruttate, di pesca, frutta tropicale e agrumi, accompagnate da cenni di pietra focaia. In bocca, freschezza e struttura sono ben bilanciate, per un sorso sapido e reattivo, dal finale che sa di mandorla. Dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella classica (oggi 95 ettari) e in altre zone a denominazione limitrofe (come, appunto, in Lugana), 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 Casseo) 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.

CENTOPASSI

Doc Sicilia Cimento di Perricone

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Perricone

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Centopassi](#)

Proprietà: Consorzio Libera Terra

Mediterraneo Cooperativa Sociale Onlus

Enologo: Maurizio Alongi, Giovanni Ascione

In generale, bisognerebbe parlarne più spesso di questa realtà, impegnata in prima linea, senza retorica, senza inganni e lavorando duramente, su un fronte che ci ricordiamo solo quando fa veramente morti e feriti. Eppure le difficoltà di gestione di terre e strutture confiscate alla mafia sono molteplici e quotidiane, e non fanno sconti. Detto, questo, noi ne parliamo, più modestamente, dal nostro osservatorio enico, sperando di dare un piccolo contributo. Centopassi, cantina sociale sorta nel 2001 è la costola enica della cooperativa Libera Terra voluta da Don Ciotti e lavora 90 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 450.000 bottiglie. L'areale di riferimento è l'Alto Belice Corleonese, le colline alle spalle di Palermo tra Monreale, Camporeale e San Giuseppe Jato, dove ha sede la cantina, anch'essa un bene confiscato alla mafia. Il Cimento di Perricone 2018, le cui uve provengono dal vigneto Don Tommaso a Cipriello, è rosso affinato per 10 mesi in legno grande. Nel bicchiere ha un bel colore rubino intenso e brillante, ad introdurre un naso dal profilo aromatico caratterizzato da profumi di frutti rossi con lievi note speziate a rifinitura. In bocca, la struttura è articolata e ben bilanciata, declinata da un sorso fragrante e saporito, che termina ancora su note fruttate e speziate. Il vino è dedicato a tutte le scuole e agli insegnanti impegnati nella lotta alla cultura mafiosa.

ROCCA DI MONTEMASSI

Doc Maremma Toscana Rosato Syrosa

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Syrah, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 300

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Tenuta Rocca di Montemassi](#)

Proprietà: famiglia Zonin

Enologo: Alessandro Gallo, Matteo Bartolini

La maremmana Rocca di Montemassi, 180 ettari a vigneto per una produzione media di 480.000 bottiglie, che fa parte del Gruppo Zonin 1821 una delle realtà più rilevanti dello scenario enologico del Bel Paese, è una "wine farm" situata in un ambiente particolare, espressione profonda della Maremma più verace, che incrocia la macchia mediterranea e le colline metallifere, respirando il mare. Gode di una luce particolare, di un clima caldo ma dalle buone escursioni termiche, di terreni siliceo-argillosi, ricchi di minerali. E in virtù di questo contesto che è stata effettuata la delle varietà allevate: dalle classiche toscane, Vermentino e Sangiovese, alle varietà internazionali, quali Viognier, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Syrah, che hanno da tempo dimostrato la loro capacità di adattamento a quest'area della Toscana meridionale, zona, peraltro, con margini di crescita ancora non espressi compiutamente. Il Syrosa 2019 (edizione limitata in 300 magnum), dal nome che coniuga il vitigno (Syrah) da cui è ottenuto e la tipologia (rosé) di vino, si presenta di un bel colore rosa tenue e luminoso, con riflessi corallo. Al naso si possono riconoscere aromi floreali di lavanda e glicine, note agrumate di mandarino e piccoli frutti rossi, insieme a lievissimi accenni pepati. In bocca, il vino è lieve, saporito, di grande freschezza e vivacità, dal gradevolissimo finale, che ricorda la pesca e il melograno.

CODICE CITRA

Doc Abruzzo Passerina Superiore Ferzo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Passerina

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Ferzo Wines](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Lino Olivastri, Davide Dias

Affinata in solo acciaio la Passerina Ferzo 2019, che fa parte della linea aziendale dedicata ai vitigni autoctoni, possiede naso intenso di frutta esotica ed agrumi, fiori di acacia e lievi speziature a rifinitura. In bocca, il sorso è pieno ed avvolgente, pur articolandosi con fragranza e buona sapidità, tornando sul finale con ricordi di frutta fresca e fiori bianchi. Citra è tra le realtà enologiche più importanti dell'Abruzzo. Cooperativa di cooperative (raccolge infatti le cantine sociali, tutte locate nella provincia di Chieti, Pollutri, Rocca San Giovanni, Lanciano, Ortona, Paglieta, Crecchia, Torrevecchia, Teatina e Tollo), può contare sul lavoro di 3.000 soci che coltivano 6.000 ettari di vigneto, producendo qualcosa come 18.000.000 di bottiglie in media. Numeri stellari che confluiscono in una gamma di etichette vasta e articolata su diverse linee: troviamo vini di pronta beva, giocati sulla piacevolezza, accanto a selezioni più ambiziose, realizzate per durare nel tempo, vini da vitigni di antica coltivazione locali, Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, a cui è dedicato, naturalmente, più spazio. Il progetto Citra, con sede principale a Ortona compie i suoi primi passi nel 1973 e deve il suo nome all'avverbia latino che significa "al di qua" e che indicava uno dei due principati in cui si divideva l'Abruzzo nel XVIII secolo. L'attuale presidente è Valentino di Campi.



HOFSTÄTTER

Doc Alto Adige Lagrein Vigna Steinraffler

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Lagrein

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Società Tenuta J. Hofstätter](#)

Proprietà: Martin Foradori Hofstätter

Enologo: Markus Heinel

Ottenuto nel vigneto della Tenuta omonima, coltivato a Lagrein a picciolo corto antica cultivar locale, e affinato per 17 mesi in legno piccolo e poi per altri 7 in legno grande, il "single vineyard" Lagrein Vigna Steinraffler 2016 si presenta di colore rosso profondo con tendenza al nero. Al naso, c'è una bella alternanza tra aromi fruttati scuri, susina matura e mora, e cenni terrosi e affumicati. In bocca, il frutto è ancora saldamente protagonista, inserendosi su una struttura densa e articolata, scandita da un sorso succoso e avvolgente. Martin Foradori, vignaiolo di quarta generazione e personaggio dinamico e di grande intuito imprenditoriale, è senz'altro uno dei protagonisti del successo enologico altoatesino, trasformando la sua azienda in un vero e proprio modello per l'intero Sud Tirolo. Attualmente, gli ettari coltivati a vigneto sono 55 e la produzione complessiva si aggira su oltre 800.000 bottiglie. Nel 2014, nasce invece l'incontro di Hofstätter con il Riesling, varietà per scelta non coltivata nei propri vigneti altoatesini, con il progetto Weingut Dr. Fischer - Bocksteinhof, nel cuore della Mosella, raro caso di un'acquisizione fuori dai confini nazionali. I vini dell'azienda di Termeno possono contare su una qualità media altissima, ponendo il marchio Hofstätter fra le principali firme del Bel Paese in bottiglia e tra i principali elementi dinamici di tutto un territorio.

BANFI PIEMONTE

Doc Piemonte Albarossa La Lus

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Albarossa

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: Antonio Massucco

Ottenuto da Albarossa in purezza, vitigno ottenuto nel 1938 da Giovanni Dalmasso da un incrocio tra Chatus (Nebbiolo di Dornero) e Barbera e riproposto una quindicina di anni fa dalla Regione Piemonte come varietà che unisce Langhe, Monferrato e Roero, il La Lus 2016 è affinato in barrique e acciaio per 12 mesi. Al naso evidenzia profumi di ciliegia e confettura di prugna, rifiniti da cenni tostati di vaniglia e liquirizia. In bocca, ha struttura compatta e morbida, dal sorso succoso e avvolgente, con finale che torna fruttato e tostato. Banfi, marchio celeberrimo per la sua produzione prima di tutto di Brunello di Montalcino, è ormai un gigante della viticoltura del Bel Paese. E non solo perché realizza etichette provenienti da quasi tutte le denominazioni più importanti della Toscana (Chianti Classico e Bolgheri, su tutte), ma anche perché ha diversificato la sua attività in campo distributivo (per esempio, con Faro Palari e lo Champagne Joseph Perrier). Un pezzo significativo, insomma, del panorama enologico italiano, che non guarda peraltro solo alla Toscana. In realtà non mancano anche degli "sconfinamenti". E sono sconfinamenti di non poco conto. L'azienda con base a Sant'Angelo Scalo ha un piede in Piemonte fin dal 1979, un anno dopo lo sbarco dei fratelli John e Harry Mariani a Montalcino. Qui sono prodotte alcune denominazioni piemontesi e il vino oggetto del nostro assaggio.

CANTINE SETTESOLI

Terre Siciliane Igt Vermentino Jummare

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Cooperativa Agricola](#)

Cantine Settesoli

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenica De Gregorio

I numeri raggiunti da Cantine Settesoli fanno letteralmente paura: 6.000 ettari di vigneto, 2.000 soci, una produzione complessiva di 20 milioni di bottiglie, a formare una delle cooperative vinicole più estese e significative d'Italia e d'Europa. Ma oltre alle cifre, è la continuità dello standard qualitativo ad impressionare: i vini, schietti e di piacevole bevibilità, hanno saputo costruirsi una solida reputazione anche all'estero, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra grandi numeri e perfetta esecuzione tecnica, senza mai tradire i vitigni o il territorio d'origine, sempre ben leggibile. L'articolatissimo portafoglio etichette si divide in due linee: Mandrarossa, il brand della cantina con sede a Menfi (che raccoglie i vini più prestigiosi) e lo storico Settesoli, di cui fa parte anche la nuova linea Jummare. Progetto bio e vegano, è composto di 3 etichette, nello specifico Grillo, Nero d'Avola e Vermentino. Quest'ultima varietà, il Vermentino, è squisitamente mediterranea ma poco diffusa sull'isola, e in questa prima annata in produzione si dimostra un esperimento andato decisamente a buon fine. Affinato solamente in acciaio, possiede profumi di bella nitidezza che spaziano dai cenni di fiori di gelsomino a quelli di erba appena tagliata, con tocchi di mela e macchia mediterranea. In bocca, prevale la fragranza ed il sorso è subito ben ritmato e sapido a garantire una bevibilità da primato.

CA' MARCANDA

Toscana Igt Rosso Promis

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot, Syrah, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 215.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Cantina Ca' Marcanda](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: Giovanni Passoni

Angelo Gaja non ha bisogno di presentazioni. Senza di lui il vino italiano sarebbe senza dubbio un'altra cosa e, molto probabilmente, assai peggiore. Maestro per tanti, quasi per tutti, è, evidentemente, partito dalla sua terra d'origine, il Piemonte e dall'azienda di famiglia, che ha saputo ripensare e proiettare sui maggiori palcoscenici del mondo. Un uomo pronto ancora a nuove sfide, anche se i figli Gaia, Rossana e Giovanni sono già in azienda, come dimostra la recente (2017) "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci. Ma non è stato questo l'unico "sconfinamento" dalle Langhe. A Montalcino è arrivato nel 1994, con l'azienda Pieve Santa Restituita e poco dopo, nel 1996, è sbarcato anche a Bolgheri, creando Ca' Marcanda. Cantina (progettata dall'architetto Giovanni Bo) e vigneti puntellati da olivi, non lontano da Castagneto Carducci, che conta su 120 ettari vitati per una media di 450.000 bottiglie. Il Promis 2017, oggetto del nostro assaggio, arriva da lì e rappresenta l'entry level tra le etichette prodotte a Bolgheri da Gaja. Ottenuto da un blend di Sangiovese, Merlot e Syrah è affinato per 12 mesi in barrique. Figlio di un'annata complicata per un terroir molto caldo come quello bolgherese, al naso offre profumi definiti di frutta rossa matura, liquirizia e goudron, con qualche tocco di macchia mediterranea. In bocca, il vino è caldo, corposo e avvolgente e dal finale intenso.



SPERI

Docg Recioto della Valpolicella Classico La Roggia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella e altre varietà autoctone

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 51,00

Azienda: [Società Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto Speri

La storia enologica della Valpolicella è antica, ma il suo successo e la sua notorietà sono molto più recenti e sono arrivati grazie al contributo di un piccolo gruppo di cantine. Fra queste c'è senz'altro quella della famiglia Speri che ha svolto e continua a svolgere tutt'oggi un ruolo da protagonista, interprete moderna di una lunga tradizione, capace di attraversare mode e tendenze senza perdere mai la propria identità produttiva. Speri, in Valpolicella dal 1874, ha espresso capacità pionieristica e allo stesso tempo innovatrice. Oggi conta su 60 ettari a biologico per una produzione di 350.000 bottiglie, distribuite in una gamma di cinque etichette (quelle classiche della valle), che rappresentano un solido punto di riferimento per gli amanti dei vini veronesi. Ne fa parte senz'altro anche il Recioto della Valpolicella Classico La Roggia 2016, un vino che rappresenta la storia enoica più antica e racchiude un intero mondo di fragranze e sapori, ottenuto da un lungo appassimento, non meno di 110 giorni, delle uve provenienti dall'omonimo vigneto e affinato successivamente in barrique per 24 mesi. Alla vista, si presenta di un bel rosso granato carico ad anticipare un profilo olfattivo penetrante ed intenso che spazia dai profumi di viola, uva passa, confettura, spezie e accenni affumicati. In bocca, il sorso è pieno, ricco e avvolgente, quasi grasso ma mai stucchevole.

PIZZOLATO

Docg Malanotte del Piave Il Barba Rossa

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Raboso

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Società La Cantina Pizzolato](#)

Proprietà: famiglia Pizzolato

Enologo: Walter Ceccato

Malanotte è un piccolo borgo della provincia di Treviso, scelto, nel 2010, come nome della recentissima Docg Piave Malanotte (estesa anche in parte della provincia di Venezia), che compare nell'etichetta del nostro assaggio. Il Barba Rossa, ottenuto da uve Raboso Piave (vitigno molto diffuso nel passato ma nel corso degli anni drasticamente ridotto, diventando quasi una varietà "reliquia" coltivata in alcune province del Veneto orientale ed in provincia di Pordenone, in Friuli) una parte delle quali appassite, matura per 24 mesi in legno. La versione 2015 possiede naso di frutta rossa matura e in confettura, cenni di prugne secche, pepe, cannella e liquirizia, con accenti di sottobosco. In bocca, non manca di struttura con tannini decisi e serrati a declinarsi con buon ritmo, grazie ad una verve acida efficace. L'azienda Pizzolato, con sede a Villaverla, produce vino dal 1981 ed è condotta da Settimo Pizzolato, che ha introdotto pionieristicamente una conduzione biologica a tutto tondo e, da ultimo, si è fatto promotore della coltivazione dei cosiddetti "Piwi" (abbreviazione del termine tedesco Pilzweerstandsfähig che significa resistente ai funghi). Questi vitigni infatti sono proprio questo: incroci ottenuti tramite impollinazione tra vitis vinifera e vite americana, che si sono rivelati capaci di opporsi fisiologicamente alle malattie fungine più comuni in viticoltura, come oidio e peronospora).

CINCINNATO

Lazio Igt Metodo Classico Pas Dosé Kori

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Bellone

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cooperativa Agricola Cincinnato](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Carlo Morettini

Kori è un altro modo di scrivere Cori, comune di origine della cantina Cincinnato che ha voluto così chiudere simbolicamente un cerchio dando un nome specifico all'ultima produzione spumantistica, i due Metodo Classico commercializzati in versione Brut e in versione Pas Dosé. Per primo era nato negli anni Novanta del secolo scorso il Metodo Charmat-Martinotti, che rappresentava l'immediatezza e quindi senza nome, poi sono arrivati i due rifermentati in bottiglia, nel 2018 la versione Brut e nel 2020 il Pas Dosé, entrambi denominati "Kori". Il Kori Pas Dosé rappresenta una nuova sfida alla versatilità del Bellone, uva bianca tipica di Cori e dell'areale laziale tra Aprilia, Anzio e Nettuno dal carattere piuttosto forte, che la Cincinnato lavora da molto tempo in varie tipologie. Il Pas Dosé 2016, affinato sui lieviti per 18 mesi, si presenta di colore giallo paglierino intenso con perlage tendenzialmente fine e persistente. I suoi profumi mettono in fila frutti a polpa bianca, cenni di crema pasticceria e lievi rimandi al lievito. In bocca, la carbonica è ben dosata e il sorso si fa subito sapido e fragrante con un bel bilanciato contrasto tra le componenti acide e dolci. La Cincinnato di Cori, nata nel 1947 ed oggi presieduta da Nazzareno Milita, è una cantina sociale che conta 130 soci, che lavorano 284 ettari a vigneto, per una produzione di poco meno di un milione di bottiglie l'anno.

ANTINORI

Toscana Igt Pinot Bianco Villa Antinori

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Ottenuto dalle uve della Tenuta Monteloro, questo Pinot Bianco arriva dalle colline fiorentine di Fiesole, proponendosi come una centrata alternativa ai classici rosati o rossi freschi da Sangiovese e ricordando che in quello spicchio di vigneti molto vicini a Firenze, la produzione di vini bianchi ha avuto una storia non secondaria, benché dimenticata. La versione 2018, vinificata e lasciata a maturare esclusivamente in acciaio, è vino tanto scorrevole quanto gradevole, in grado di farsi apprezzare con immediatezza e semplicità. Giallo paglierino trasparente alla vista, con riflessi verdognoli, offre un naso dai delicati profumi di ananas, mandarino, mango e un tocco di fiori d'acacia. Il sorso è subito fresco e succoso, dallo sviluppo sapido e dal finale che ritorna su toni agrumati. Antinori, per storia e successo, ha bisogno di poche presentazioni e rappresenta senza dubbio il brand del vino toscano più noto al mondo, con una presenza in Regione a dir poco massiccia e senza pari: Tenuta Guado al Tasso a Bolgheri, Pian delle Vigne a Montalcino, La Braccessa a Montepulciano, Le Mortelle e Fattoria Aldobrandesca in Maremma, Rubbia al Colle a Suvereto, Tenuta Tignanello, Tenuta Badia a Passignano, San Sano e Capraia nel territorio del Chianti Classico e la Tenuta La Farneta nei colli senesi, per un totale di 2.350 ettari a vigneto e oltre 10.000.000 di bottiglie di produzione media.



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Extra Brut Pas Operé

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 9.950

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Società Bellavista](#)

Proprietà: Francesca Moretti

Enologo: Mattia Vezzola

Con una sosta sui lieviti di almeno 72 mesi, il Franciacorta Pas Operé, rappresenta la purezza della Maison Bellavista. La versione 2013 possiede profumi di agrumi, frutta gialla matura, cenni di crosta di pane, sfumature di frutta secca e vaniglia. Il sorso è intenso e fragrante, con un allungo deciso e verticale verso un finale persistente e croccante. Deve molto la Franciacorta a Bellavista e a Vittorio Moretti a capo della holding Terra Moretti (che si muove in diversi contesti enoici: da Contadi Castaldi, sempre in Franciacorta, a Teruzzi, da La Badiola a Sella & Mosca fino a Petra). La maison Bellavista rappresenta, infatti, e a pieno titolo, insieme a Ca' del Bosco, la realtà più importante di questa zona di produzione vitivinicola, sfidando con successo le migliori produzioni di bollicine del mondo. Dal 1977, anno della sua fondazione, Bellavista non solo è diventata l'azienda più grande di Franciacorta con i suoi 190 ettari vitati (per una produzione in bottiglie di 1.400.000 di pezzi), ma ha anche "rispettato", diciamo così, il destino contenuto nel suo nome. Difficile, infatti, non restare colpiti dalla bellezza della collina su cui sorge - e a cui deve il nome - come da quella della sua cantina. Nelle vesti di moderno mecenate del secondo millennio, Vittorio Moretti ha così saputo ricostituire quella antica affinità elettiva fra "bello" e "buono", producendo vini "conseguenti".

TERRA COSTANTINO

Doc Etna Bianco Contrada Blandano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Carricante Catarratto

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Terra Costantino](#)

Proprietà: Fabio Vincenzo Costantino

Enologo: Luca D'Attoma

Un'azienda, Terra Costantino, che avvia la sua attività nel 1978 arrivando con tappe successive ad ingrossare quel bel gruppo di realtà di piccola dimensione, fulcro insostituibile ed identitario dello scheletro produttivo fondamentale dell'Etna enoico. Ci troviamo nel versante sud-est del vulcano, più precisamente in contrada Blandano. Qui Dino Costantino decise di avviare la sua avventura enologica, inizialmente quasi per gioco, per produrre vino da consumare con gli amici, ed oggi come vera e propria impresa familiare, insieme al figlio Fabio (le prime bottiglie commercializzate arrivano nel 2005). I vigneti aziendali occupano 10 ettari ad un'altezza variabile di 450 e 550 metri sul livello del mare ed ospitano solo varietà locali, coltivate a biologico (la certificazione arriva nel 2002), mentre la nuova cantina, in cui le operazioni sono sobrie e ben saldamente legate alla tradizione, viene inaugurata nel 2015. L'Etna Bianco Contrada Blandano 2016, le cui uve sono leggermente macerate, affina per almeno 10 mesi in legno grande e per altri 10 in bottiglia. Di colore giallo paglierino vivace, al naso offre un bagaglio aromatico fatto di profumi di miele, burro, frutta gialla, agrumi ed erbe aromatiche, con qualche cenno di pietra focaia a rifinitura. In bocca, il vino è segnato da una bella vena salina, che concede al sorso contrasto e dinamicità, per una beva intensa e tonica.

ZOOM



LE FOLLIE DI CARLO GIUSTI, PROSCIUTTO DI PICCIONE

VIA PROVINCIALE PER LAJATICO, 55 - LAJATICO (PI)

Tel: +39 0587 640017

Sito Web: lefolliedicarlogiusti.it

Carlo Giusti potrebbe essere definito un personaggio eno-gastronomico a tutto tondo. La sua famiglia è nella ristorazione da generazioni, ora anche nell'ospitalità, nell'allevamento e nell'agricoltura (con la tenuta La Vallata, un progetto che ha preso vita a Lajatico con quasi 500 ettari adibiti a pascolo e viticoltura). È stato enologo e consulente per molti anni, in Italia e in Sud America. E poi ancora idee e progetti. Tra gli altri quello del Prosciutto di Piccione. Un'idea solo un po' balzana, che invece ha trovato la sua perfetta realizzazione. Intanto piccione, ma viaggiatore, perché hanno un petto e una parte muscolare pronunciata che deve sostenerli durante i voli. Giusti li alleva e li porta in età adulta, quando le carni hanno un particolare indice proteico. Ne seziona i pezzi mantenendo l'osso, le lega a spago, prepara una marinatura a secco e poi stagionatura in marmo di Colonnata. Il risultato è una carne dal sapore deciso ma non selvatico, con retrogusto assai piacevole.

RISTORANTE



POGGIO ROSSO DI BORGO SAN FELICE

LOCALITÀ SAN FELICE - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Tel: +39 0577 3964

Sito Web: www.borgosanfelice.it

È già aperto dal 10 luglio, dopo la pausa imposta dal covid-19, il Poggio Rosso, il ristorante gourmet di Borgo San Felice, capitanato dallo Chef Juan Quintero, sotto la guida del pluristellato Chef Enrico Bartolini. Quintero, originario della Colombia è arrivato a San Felice nel 2019 con un'idea chiara: rendere i profumi di ogni piatto capaci di svelare il gusto e l'autenticità degli ingredienti del territorio. Quintero elabora proposte gustative immaginando l'impatto visivo, tattile e olfattivo, senza mai perdere di vista la bontà e la qualità delle materie prime che arrivano dall'Orto e dall'Aia di San Felice e sono raccolte appena prima di essere elaborate. Le proposte principali si articolano in: un percorso di 3 o 4 portate scelte direttamente dal Menù, composto da 12 piatti; fare scegliere lo Chef tra "I miei piatti del cuore", con 5 assaggi, o "Le novità 2020", con 7 assaggi. Tra i signature dishes, per esempio, lo Stuzzichino Classico, un'amuse-bouche, rivisitazione salata del panforte senese a base di fegatini di pollo, frutta secca e arancia candita.



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

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: © Pizzolato

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