

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 121 - Dal 27 Settembre al 3 Ottobre 2020 - Tiratura: 15.000 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 27 SETTEMBRE AL 3 OTTOBRE 2020

Siddùra

Coppo

Cafaggio

Cecilia Beretta

Quarticello

Donnafugata

Quota 101

Marchesi di Barolo

Val delle Rose

Casisano

Regio Cantina

Berlucchi

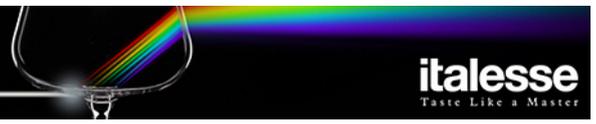
Ornellaia

Carpenè Malvolti

Zoom: Fallani, Caramelle all'Orzo - Empoli (FI)

Ristorante: Il Bikini - Vico Equense (NA)





SIDDÙRA

Doc Cannonau di Sardegna Èrema

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 48.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo

Ruggero

Enologo: Dino Dini

L'Èrema 2016 è un Cannonau del gallurese, che ha scelto di giocare la partita dell'immediata piacevolezza, conservando un profilo sensoriale tutto fatto di fragranza aromatica e gusto contrastato e docile. Affinato esclusivamente in acciaio possiede profumi schietti e conviviali di frutta rossa, erbe mediterranee e note terrose ad anticipare uno sviluppo al palato continuo, fresco e bilanciato. Siddùra, voluta dall'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener, nasce nel 2008, con l'apporto di Massimo Ruggero, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitali. Oggi gli ettari a vigneto sono 37, e si trovano nei pressi di Luogosanto dove sorge anche la cantina. Le fermentazioni sono spontanee in modo da valorizzare il terroir di appartenenza, su cui, evidentemente, si gioca la sfida di questa realtà, che attualmente produce 200.000 bottiglie all'anno. Non manca neppure la sperimentazione, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno, passando per le anfore. Un'azienda, insomma, che in poco più di un decennio ha saputo costruirsi una buona reputazione e mettere in campo etichette convincenti, sia dal punto di vista stilistico che qualitativo. Siddùra è probabilmente una cantina più bianchista che rossista, anche se, in Sardegna, è impossibile non confrontarsi con le uve a bacca rossa, in primis con il Cannonau, come dimostra il vino oggetto del nostro assaggio.

COPPO

Docg Alta Langa Brut Coppo Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Coppo](#)

Proprietà: Piero, Giovanni, Paolo, Roberto

e Luigi Coppo

Enologo: Giovanni Coppo, Guglielmo Gras-

so, Gianmario Cerutti

Si potrebbe dire che tutto nasce negli Anni 60, quando un "piccolo seme" è stato quello che ha portato alla nascita della Riserva Coppo Alta Langa Docg Millesimato, uno Spumante brut metodo classico vanto dalla famiglia che da generazioni gestisce l'azienda di Canelli (Asti). «Mio nonno Luigi - racconta il nipote che porta lo stesso nome del nonno - è stato il primo in Italia a importare lo Champagne Henriot: fa una fermentazione alcolica in barrique ed è stata ripresa per il nostro Alta Langa». Questa la particolarità della Riserva Coppo: fa la prima fermentazione in piccole botti di rovere e un affinamento sulle fecce fini per nove mesi con frequenti batonnages. Riposa sui lieviti tra i 48 e i 60 mesi. Il Pinot nero arriva dai vigneti della collina Sant'Antonio, zona vocata di Canelli, sopra i 300 metri. Una parte dello Chardonnay da Perletto, paesino nel cuore dell'Alta Langa. L'etichetta nasce nel 1984; nel 2010 entra nella denominazione Alta Langa. Quest'anno è la 10ª vendemmia. In etichetta il marchio che contraddistingue la famiglia Coppo: un putto che cerca di fermare l'allegria di un vino troppo briodo. È la stilizzazione di una statua lignea che fu regalata da un artista di Bergamo al capostipite, il bisnonno Piero, fondatore azienda. La Riserva Coppo Alta Langa ha un perlage finissimo e sentori belli di pane. Provato con una pizza di Enkir del Mulino Marino al Prosciutto crudo di Cuneo.

(Fiammetta Mussio)

CAFAGGIO

Toscana Igt Cabernet Sauvignon Basilica del Cortaccio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 28,50

Azienda: [Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Sviluppo Atesino

Enologo: Giuseppe Caviola

Cupo fin dal colore, il Basilica del Cortaccio 2015 svela da subito profumi ricchi e intensi, che spaziano da un rigoglioso fruttato a note di ribes maturo, con vaniglia e spezie a rifinitura. Perfettamente coerente al palato, è un rosso in grado di coniugare dolcezza di frutto ad una solida concentrazione, che trovano un prezioso alleato anche nel generoso sostegno del rovere. Un Cabernet Sauvignon in purezza affinato in barrique che rimanda ai fasti di una delle varietà bordolesi più significative, "trapiantae" nel cuore della Toscana. Siamo, infatti, a Panzano in Chianti, sottozona chiantigiana che certo non ha bisogno di presentazioni. L'azienda è una realtà storica dell'areale, che può contare su 30 ettari a vigneto, la stragrande maggioranza dei quali coltivati a Sangiovese, nella cosiddetta "Conca d'Oro". Cafaggio è stata, specialmente nella fase di rinascita del vino toscano a metà degli anni Ottanta, un punto di riferimento conclamato, grazie alla famiglia Farkas. Dal 2005 al 2015 Villa Cafaggio è stata controllata dal Gruppo La-Vis, e, dal 2016, è gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento. Facile intuire che ancora i vini hanno da "accordarsi" completamente con il nuovo assetto aziendale, pur esprimendo già una pulizia d'esecuzione confortante, buona premessa per una prossima iniezione di un po' di personalità in più.

CECILIA BERETTA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Terre di Cariano Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone,

Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, l'Amarone Terre di Cariano Riserva 2015, oggetto del nostro assaggio in anteprima (uscirà a Marzo 2021), matura in barrique e tonneau per 24 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino profondo, ad introdurre un profilo aromatico ricco che va dalla frutta matura ai cenni di confettura, dalle spezie al cacao e alla torrefazione. In bocca, l'attacco è caldo e morbido, e il suo sviluppo è intenso, avvolgente e continuo, con tannini maturi e finale persistente ancora sul frutto. La Tenuta Cecilia Beretta, 50 ettari coltivati a vigneto, è, probabilmente, una delle realtà più prestigiose che compongono il gigante enoico della famiglia Pasqua e punta alla riscoperta della personalità dei vini tradizionali della Valpolicella, frutto prezioso di una storia e di una cultura enologica secolare, ormai consolidato punto di riferimento del Veneto enoico. La cantina Cecilia Beretta esiste dal 1980, ed oggi è stata riportata ad un nuovo splendore da Cecilia Pasqua, con la preziosa collaborazione di Graziana Grassini, una delle poche donne enologhe italiane, che sta lavorando soprattutto in Toscana, per esempio nella Tenuta San Guido, ma anche in altre regioni italiane, ancora per fare un altro illustre esempio, in Puglia presso l'Agricola Vallone. Pasqua è uno dei giganti vitenologici del Veneto e conta su oltre 300 ettari vitati, per una produzione annua di 15.000.000 di bottiglie.



QUARTICELLO

Emilia Igt Malvasia Frizzante Despina

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Malvasia aromatica di Candia

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Roberto Maestri](#)

Proprietà: Roberto Maestri

Enologo: Roberto Maestri

Territorio di Lambruschi, questo, senza se e senza ma: ci riferiamo a Montecchio Emilia - ad esser precisi località Quarticello, per l'appunto - alle pendici dell'Appennino Reggiano. Dove dal 2001 Roberto Maestri ha iniziato ad occuparsi di viticoltura, arrivando poi a vinificare le proprie uve a partire dal 2007. Nel frattempo c'era anche scappata una laurea in Viticoltura ed Enologia: a questo punto decidere di non conferire più il frutto del proprio lavoro alla locale cantina sociale, per provare a fare qualcosa di più strettamente personale, è stato praticamente tutt'uno. Allora ecco questi cinque ettari autogestiti senza interventi chimici di sorta, anche in cantina: a ricordare le antiche pratiche culturali locali, debitamente aggiornate ai tempi, che caratterizzavano le produzioni d'un tempo nel pieno rispetto della natura, magari con tanto di fondo in bottiglia. In seguito, nel 2015, sarebbe poi arrivata l'ufficialità della certificazione biologica, fino ai giorni nostri dove l'azienda sposa appieno anche la filosofia biodinamica. Il vino cosiddetto "naturale", insomma, a casa di Roberto s'è sempre bevuto: e, pur volendo prescindere dai suoi Lambruschi, questa Malvasia ne è un esempio emblematico. Dopo l'acciaio, e terminate la fermentazione e la sosta in bottiglia, al naso si propone con fiori bianchi, agrumi e toni esotici, regalando al gusto fresca sapidità.

(Fabio Turchetti)

DONNAFUGATA

Doc Sicilia Contessa Entellina Chardonnay Chiarandà

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Stefano Valla, Antonio Santoro

Affinato sulle fecce per 8 mesi, parte in barrique di secondo passaggio e parte in cemento, lo Chardonnay in purezza Chiarandà, uscito per la prima volta con l'annata 1992, è un bianco che strizza l'occhio allo stile francese in fatto di produzione bianchista. La versione 2016 possiede un bagaglio aromatico ricco e sfaccettato che si muove tra profumi di pesca matura, fiori di ginestra, tocchi di nocciola, spezie e burro. In bocca, il sorso è morbido, denso e intenso, con rimandi tendenzialmente sapidi e finale persistente, che torna su tonalità fruttate e speziate. Dall'areale del Cerasuolo di Vittoria all'Etna, da Marsala e Contessa Entellina a Pantelleria, l'articolato mosaico enico di Donnafugata con sede a Marsala, praticamente, abbraccia i migliori terroir dell'isola, interpretando con etichette generose e raffinate la variopinta tavolozza dei colori dei vini siciliani. Oggi l'azienda, guidata da Antonio e José Rallo, conta su 405 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie e gode di un prestigio interno quanto internazionale solido e riconosciuto. Un percorso virtuoso e di grande respiro avviato dal padre Giacomo Rallo, purtroppo da poco scomparso, lungimirante imprenditore del vino, pioniere sotto molti aspetti, che ha saputo indicare una strada nuova a tutta l'enologia e la viticoltura siciliana, conciliando tradizione e innovazione, rispetto per la terra e valori etici.

QUOTA 101

Docg Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Il Gelsò di Lapo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Moscato Giallo

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Quota 101](#)

Proprietà: famiglia Gardina

Enologo: Guido Busatto

Roberto Gardina non è "figlio d'arte" nel mondo del vino, ma è un costruttore illuminato, a cui i temi della sostenibilità stanno molto a cuore. Così ha messo insieme più cose: la passione per il vino, la bioedilizia e l'amore per i suoi Colli Euganei. Ne è venuta fuori l'azienda Quota 101 a Torreglia che porta avanti con due figlie, anche loro "strappate" ad altri lavori causa innamoramento per il vino e la terra. La cantina nuova è quasi terminata e sarà tra le poche in Italia ad avere la certificazione Casa Clima Wine. È circondata dai colli che, da queste parti, sembrano panettoni che lievitano dal nulla: sono il risultato di fenomeni vulcanici molto particolari, perché i conici non hanno mai avuto esplosioni. Il territorio però vulcanico lo è e le vigne ne traggono beneficio. Come il Moscato Giallo, uva piuttosto rara e molto identificativa degli Euganei che è diventata l'uva della Docg del posto, il Fior d'Arancio. La sua versione passita è davvero una chicca, con sentori di zeste di arancio e fiori di zagara. Denso ma null'affatto viscoso, barrique e tonneaux fanno bene il loro lavoro da fermentini. Dolce sì, ma con un buon tenore acido che alleggerisce la beva. Poi ha tutta la piacevolezza dell'uva "primaverile" per eccellenza - il moscato - che sta benissimo con i dolci secchi. Uno dei tanti buoni passiti italiani che è bello anche collezionare.

(Francesca Ciancio)

MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Riserva della Casa

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 53,00

Azienda: [S. Cantine dei Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio

Affinato per tre anni in legno grande, il Barolo della Casa Riserva 2011 riannoda i fili della tradizione più profonda dei vini di Langa. Già dal colore, granato scarico e trasparente, il vino si presenta con i tratti tipici dei Barolo più classici. Al naso, si susseguono note ben leggibili di cannella, liquirizia, rosa e tabacco, su sottofondo lievemente fruttato. In bocca, lo sviluppo è pieno e articolato, con tannini saporiti e incalzanti, che trovano la loro sintesi in un finale serrato, avvolgente e dai rimandi speziati. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", originariamente di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona iniziava ad operare nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti ed il Castello della Volta. Grazie alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubi e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), l'azienda cominciò a svilupparsi e ad imporsi. Oggi, la Marchesi di Barolo è una delle realtà più significative dell'intero areale langarolo e non solo ed è condotta dalla famiglia Abbona. 200 sono gli ettari vitati, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.500.000 bottiglie.



VAL DELLE ROSE

Doc Maremma Toscana Aurelio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli](#)

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miria Bracali

Solido e generoso l'Aurelio, Cabernet Franc e Merlot, affinato per 12 mesi in barrique, il cui nome rimanda alla "Via Aurelia", che attraversa la Maremma. La versione 2017 è contraddistinta da profumi rigogliosamente fruttati e da richiami di pepe e cioccolato, ad introdurre una bocca densa, succosa e non priva di articolazione. Il marchio Cecchi rappresenta una delle realtà più importanti nella denominazione del Chianti Classico (con Villa Cerna e con la più recente acquisizione di Villa Rosa) e non solo. Possiede cantine anche a San Gimignano (Castello Montauto), nonché nel territorio del Montefalco Sagrantino (Tenuta Alzatura) e in Maremma, appunto, con Val delle Rose. Con l'accelerazione qualitativa impressa alle sue etichette, specie nei vini apicali del suo portafoglio prodotti, l'azienda con sede a Castellina in Chianti ha ormai compiuto un salto di qualità irreversibile, che l'ha vista protagonista di un processo di affiancamento di una produzione più qualitativa che quantitativa alla storica attività di imbottigliatore. È nel 1996 che Cecchi acquista l'azienda Val delle Rose in località Poggio la Mozza nel cuore del Morellino di Scansano. L'azienda fu sottoposta ad interventi profondi, che oggi consegnano un'estensione vitata di 100 ettari, prevalentemente coltivati sia con varietà internazionali che con le locali Sangiovese, Ciliegliolo e Vermentino, una moderna cantina e un resort.

CASISANO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

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

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Tommasi Giancarlo, Emiliano

Falsini

Il Sangiovese di Montalcino si esprime oggi con molte più voci di quanto sia mai accaduto. Con l'annata 2015 abbiamo avuto modo di assistere anche al debutto di quella dei Tommasi, viticoltori veneti con oltre 120 anni di vendemmie, che da qualche anno partecipano con Podere Casisano al coro dei grandi Brunello di Montalcino. I profumi di marmellata di fragoline, le amarene freschissime, la saggina, il muschio e la viola si riflettono al palato con i toni e gli stilemi dei cosiddetti "Brunello della vecchia scuola". Sono vini che, volendo stare a questa definizione, si distinguono per un'acidità spiccata, per i profumi di frutto rosso legati ad alcune tracce ematiche e di terra bagnata. L'invecchiamento per tre lunghi anni nelle grandi botti di rovere di Slavonia, conosciute per la loro delicatezza e neutralità, consente al Sangiovese di affinarsi lentamente per lasciare emergere i toni più sinceri del vitigno a scapito di eventuali sentori di legno. È un Brunello giocato sulle trasparenze e sui contrasti tra i toni più rinfrescanti e floreali dovuti ai quasi 500 m.s.l.m di altitudine e gli accenni di dolcezza instillati dall'esposizione a sud dei bellissimi vigneti immersi nel bosco tra Sant'Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate. Se con questa prima annata ufficiale, questa è la via tracciata da Podere Casisano allora non vediamo l'ora di poter conoscere quanto prima le prossime edizioni!

(Filippo Bartolotta)

REGIO CANTINA

Doc Aglianico del Vulture Donpà

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Tenute Piccini](#)

Proprietà: famiglia Piccini

Enologo: Giovanni Montrone

Ottenuto nella lucana Tenuta Regio, l'Aglianico del Vulture Donpà è affinato per 16 mesi in barrique. La versione 2016 offre un bagaglio aromatico intenso e articolato che mette in fila aromi di frutti di bosco, lievi cenni floreali e un abbondante speziatura dai toni di cioccolato e vaniglia. In bocca, il vino è sontuoso e avvolgente, dal sorso morbido e dallo sviluppo serrato e potente, che si congeda con un finale ampio e concentrato. L'azienda vitivinicola Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, che ne mantiene la capacità di penetrazione nei mercati di tutto il mondo, costituendo uno dei marchi dal peso specifico più significativo della Toscana enoica, diffusi in ogni dove. La famiglia Piccini, dalla nuova sede operativa a Casole d'Elsa, rappresenta oggi un team che ha dato vita ad una moderna realtà in grado non solo di svolgere la storica attività aziendale di imbottigliatore, ma anche di proporre vini ottenuti dai vigneti di proprietà nei territori toscani acquisiti in tempi più recenti, insieme ad un paio di insediamenti produttivi fuori Regione: Regio Cantina in Basilicata e Torre Mora in Sicilia. Un mosaico articolato ed esteso quello di Piccini dalla massa critica non da poco, espressa da 15.000.000 di bottiglie che arrivano da un'estensione a vigneto di 470 ettari (tra appezzamenti di proprietà e in affitto).

BERLUCCHI

Docg Franciacorta Brut Satèn '61

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Guido Berlucchi & C.](#)

Proprietà: famiglia Ziliani e soci

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila, Arturo

Ziliani

Storico marchio franciacortino, Berlucchi - 550 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 4.400.000 bottiglie - vanta una valenza significativa per il successo di tutto un territorio. Le sue vicende cominciano agli inizi degli anni Cinquanta, quando Guido Berlucchi, insieme all'enologo Franco Ziliani e al suo collega Giorgio Lanciani, produssero in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di Metodo Classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione pionieristica e vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino e dava una vera svolta alla spumantistica tricolore. L'azienda con sede a Corte Franca conta anche su una significativa tenuta, Caccia al Piano, fuori dalla Lombardia, e precisamente in Toscana nell'areale bolgherese, che conta su 20 ettari vitati. Il '61, nella sua versione Satèn, affinato sui lieviti minimo per 24 mesi, possiede profumi di frutta gialla matura e tropicale e di pasta frolla, ad introdurre una bocca soffice e cremosa non priva di sapidità e fragranza. Il suo nome celebra l'anno di nascita del primo Franciacorta, appunto, il 1961. Un Metodo Classico che voleva essere uno spumante alla maniera dei francesi e che, da semplice provocazione, ha sancito l'avvio della spumantizzazione bresciana.



ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Ornellaia
Vendemmia d'Artista

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: **Ornellaia**

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz

"Un'annata estrema", cocktail arduo di gelate e caldo torrido. Axel Heinz, direttore e "arbiter" (coadiuvato dalla brava enologa Olga Fusari), non ha dubbi nel targare la genesi di Ornellaia 2017, battezzato "solare" (a ogni millesimo tocca un appellativo che ne riassume il carattere) per matrice climatica e timbro. Ma questa edizione è anche la dimostrazione di quanto la marcia in progress aziendale (la cantina; i sistemi di selezione che mixano cernita manuale e ottica; l'attenzione preventiva alla salute dei vigneti a fronte degli strappi del clima; la cura nello scongiurare estrazioni sovradosate da grappoli con rapporto succo-buccia nettamente ridotto) sia stata profonda ed efficace. Quasi impensabile, lustrì fa, in condizioni simili, fare un vino di questa levatura, tannico, ampio, potente com'è giusto sia in questa fase d'avvio: ma poi armonico, senza tonfi in dolcezza o alcolicità roboanti, concentrato attorno al nucleo ma predisposto a dilatarne via via l'orbita sensoriale. Anche questo 2017 sarà poi al centro coi grandi formati fregiati di etichetta d'artista (del visionario Tomàs Saraceno e col sole per tema) d'un benefit speciale. Venduti all'asta tramite Sotheby's, sosterranno il progetto - co-firmato Guggenheim - che punta a far "percepire" l'arte visiva ai sin qui esclusi: ipo e non vedenti destinatari del programma "Mind's Eye" (Occhio della Mente) loro dedicato.

(Antonio Paolini)

CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry PVXINVM

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: **Società Carpenè Malvolti**

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

Era il 15 giugno 1868 quando il pioniere della spumantizzazione all'italiana Antonio Carpenè, inconsapevolmente, dette il "La" alla valorizzazione di un vitigno veneto, il primo passo di quello che oggi è il fenomeno Prosecco. Antonio Carpenè fondò anche una cantina, oltre a consolidare un intero territorio e il relativo vitigno a bacca bianca, il Prosecco, oggi Glera. Ma ciò che ha reso la sua azienda famosa in tutto il mondo è stata l'idea di spumantizzare il vino bianco delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, ed è così che, nel 1924, inventò il vino veneto oggi così famoso. Attualmente la cantina può contare su 26 ettari di vigneto e una folta schiera di conferitori di provata qualità per una produzione complessiva che supera i 5.000.000 di bottiglie. Il portafoglio etichette è molto variegato e qualitativamente affidabile e comprende varie declinazioni dal Metodo Classico agli Charmat, dai vini ad Igp a quelli a denominazione, con il Prosecco, evidentemente, a recitare il ruolo di protagonista assoluto. Il PVXINVM, il cui nome rimanda all'antico vino romano che forse potrebbe essere all'origine del Prosecco, nella versione 2017 si presenta di colore paglierino, con riflessi verdognoli, con spuma fine e persistente. Al naso, prevalgono aromi di mela matura e note agrumate con tocchi erbacei e lievi speziature dolci. In bocca, è fragrante cremoso e di beva assolutamente agile.

ZOOM



FALLANI, CARMELLE ALL'ORZO

VIA I MAGGIO, 31 - EMPOLI (FI)

Tel: +39 0571 944348

Sito Web: fallanicaramelle.it

È dal 1926 che dal laboratorio Fallani - tra i vapori ed i profumi dello zucchero cotto, lavorato e tirato a mano - uscivano le prime caramelle all'orzo, come si usava fare nel retro delle farmacie fiorentine. Ancora oggi è così: la caramella all'orzo Fallani, semplice, delicata, fatta di pochi ingredienti genuini, è ancora cotta a fuoco diretto, il metodo più antico e tradizionale utilizzato dai maestri caramellai, che permette allo zucchero di caramellare sprigionando e mettendo in risalto profumi e sapori inconfondibili. Le caramelle all'orzo Fallani sono un prodotto storico: certificate a biologico, sono prodotte con dolcificanti alternativi al saccarosio e mantengono anni ed anni di qualità, artigianalità ed esperienza, garantita anche da una produzione numericamente bassa. Zucchero, sciroppo di glucosio ed estratto naturale di orzo danno vita a un gusto delicato ed inconfondibile, che, anche nel packaging, rimanda alla storia di questa piccola realtà produttiva fiorentina.

RISTORANTE



IL BIKINI

STRADA STATALE 145 SORRENTINA - VICO EQUENSE (NA)

Tel: +39 081 19840029

Sito Web: www.ilbikini.com

Contraddistinto dalla panoramica terrazza sul mare, avvolta tra il verde della montagna e il blu del mare, la locanda di mare Il Bikini di Vico Equense si caratterizza a pranzo per un menù essenziale della tradizione culinaria campana, con piatti classici di mare, mentre per la sera l'offerta si sposta su proposte gourmet. C'è semplicità nel menù per il pranzo, che punta tutto sulla qualità della materia prima, con piatti storici come l'insalata di polpo su schiacciata di patate e pesto di olive verdi, il pesce bandiera in crosta di pane e melanzane, l'impepata di cozze, la panzanella, gamberi, burrata e gazpacho. Tra i primi, si può scegliere tra gli spaghetti con le vongole vere, quelli alla Nerano, o gli scialatielli alla pescatora. Mentre tra i secondi, il baccalà fritto, la zuppetta di pesce o la frittura di pesce. Spazio, invece, ad una proposta più di tendenza a cena, con il percorso di sperimentazione, contaminazione e spunti della tradizione realizzato dalla chef Fumiko Sakai.



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: © Coppo

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