

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 127 - Dal 8 al 14 Novembre 2020 - Tiratura: 14.000 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 8 al 14 NOVEMBRE 2020

Venica

Enrico Serafino

Biondi Santi

Tenuta Rapitalà

Vigneti del Salento

Roagna

Ruffino

Bosco del Merlo

Specogna

Maso Martis

Tenute del Cabreo

Vignale di Cecilia

Kloster Neustift

Dievole

Zoom: La Perla, Tartufo Fondente Macaé - Torino

Ristorante: Drogheria Radrizzani - Milano



VENICA

Doc Collio Bianco Tre Vignis

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sauvignon, Chardonnay, Friulano

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

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

Proprietà: Gianni e Giorgio Venica

Enologo: Giorgio Venica

Affinato sui lieviti in tonneau e acciaio, il Tre Vignis è ottenuto dal classico uvaggio a base di Friulano, Chardonnay e Sauvignon del Collio Bianco ed è stato introdotto sul mercato negli anni '80. La versione 2016 offre riconoscimenti di mandorla fresca, banana e frutta tropicale, con qualche sferzata erbacea rinfrescante e cenni vanigliati e fumé. In bocca la struttura è piena ed articolata, il sorso è cremoso, tendenzialmente grasso, con progressione sapida e finale intenso su note ammandorlate e leggermente affumicate. Gianni e Giorgio sono i Venica&Venica che hanno saputo trasformare una piccola realtà agricola in un'azienda dinamica e apprezzata in tutto il mondo. Oggi sono 40 gli ettari vitati, per una produzione di 310.000 bottiglie, numeri che definiscono una cantina solidamente riferimento del Collio goriziano. Un'area che vede il suo appeal in crescita anche grazie alla spinta propulsiva del rinnovato interesse attorno ai vini bianchi. Una storia dalle radici lontane che parte nel 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi per arrivare all'attuale staff aziendale che comprende Ornella, moglie di Gianni, Giampaolo, Serena e Marta (rispettivamente figlie di Gianni e Giorgio). Un'azienda squisitamente familiare, che evidentemente, trova nella produzione bianchista il suo punto di forza, fornendo sempre etichette dallo stile impeccabile e dall'ineccepibile realizzazione.

ENRICO SERAFINO

Docg Alta Langa Pas Dosé Sboccatura
Tardiva Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Enrico Serafino Az. Vitivinicola](#)

Proprietà: Kyle Krause

Enologo: Paolo Giacosa

«Siamo in un terroir unico, baciato da dio» dice Nico Conta, presidente e amministratore delegato della Enrico Serafino, Casa vinicola fondata nel 1878 a Canale d'Alba, nel Roero. L'azienda è stata acquistata nel 2015 dall'imprenditore americano Kyle Krauss, che ha valorizzato la vocazione storica della produzione dello Spumante Metodo Classico. Zero è stato il primo Alta Langa Docg Pas Dosé ed è quello che oggi meglio rappresenta l'azienda. Quest'anno Zero compie 10 anni e dieci Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Le uve provengono da ben 41 vigneti diversi in 16 comuni sulle colline tra Cuneo e Asti con 300 metri di differenza altimetrica tra un vigneto e l'altro. Molti filari sono oltre i 500 metri sul livello del mare. Venti di questi ettari, sul versante astigiano dell'Alta Langa, il più selvaggio, sono stati i primi vigneti sperimentali piantati tra il 1991 e 1994, quando ancora la denominazione non esisteva. «Non usiamo distillati, Cognac e Brandy nella liqueur - spiega Conta - Vogliamo sentire vibrare il vigneto». E infatti al naso e in bocca si sente subito la «sferzata» del Pinot Nero, quel carattere nervoso dei puledri più promettenti, addolcito da fiori di tiglio, miele e frutta bianca matura. Ha un perlage finissimo che gioca a rimbalzarsi tra cremosità e mineralità. Si sposa bene con la Robiola di Roccaverano passata in forno con una grattata di tartufo bianco d'Alba.

(Fiammetta Mussio)

BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [S. Agricola Greppo Biondi Santi](#)

Proprietà: Gruppo Epi

Enologo: Federico Radi

Il Brunello di Montalcino 2011, rigorosamente maturato in legno grande per tre anni, possiede naso ampio e classicheggiante, alternando piccoli frutti rossi maturi, rosa appassita, tocchi tostati, cenni di sottobosco, ricordi agrumati e note di pietra focaia. In bocca, il sorso attacca caldo e al contempo sapido, con il tannino giustamente nervoso e l'articolazione fruttata ancora aperta e polposa con la fragranza acida ad incalzarla, fino ad un finale ancora su note sapide e agrumate. Biondi Santi: un mito, uno dei pochi del Bel Paese enoico. Un punto di riferimento solido tra i rari, su cui non c'è davvero bisogno di discutere. Un luogo, la cantina avvolta dai cipressi e dall'edera, i vigneti antichi, una serie di etichette diverse ma al contempo uguali a sé stesse, anche se i protagonisti sono cambiati (oggi l'azienda è di proprietà della holding francese Epi Group). In poche parole, la più celebre cantina di Montalcino, proiettata a ricoprire il suo ruolo "naturale", lo status definitivo di griffe mondiale, preservando tutte le chiavi filosofiche e stilistiche che hanno reso leggendari i Sangiovese del Greppo. Addirittura ulteriormente amplificate, con posticipazione, per esempio, dell'uscita dei Brunello, delle Riserva e del Rosso di Montalcino, a sottolineare ancora che il tempo è sempre galantuomo e che la natura si integra bene con l'opera dell'uomo solo con molta pazienza.

TENUTA RAPITALÀ

Doc Sicilia Grillo Viviri

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Tenuta Rapitalà](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini,

famiglia de la Gatinais

Enologo: Silvio Centonze

Dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, il Grillo Viviri 2019 interpreta una bella e generosa annata, offrendo aromi dal netto carattere mediterraneo, che passano da tocchi iodati, a cenni di erbe aromatiche e macchia fino a ricordi di pesca e di ginestra. In bocca, il vino è pieno, avvolgente e sapido, dallo sviluppo contrastato e dal finale che trova una bella nota salina a chiuderne il sorso. Grande la Tenuta Rapitalà, dall'estensione di 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, con 163 ettari dedicati alla coltivazione della vite. Molti i vini nel portafoglio etichette aziendale (2.600.000 le bottiglie messe in commercio annualmente), che raccontano il variegato modo del vino siciliano, mixando varietà locali e internazionali. Rapitalà rappresenta un'importante realtà produttiva dell'isola e anche del colosso enologico Gruppo Italiano Vini, a cui oggi appartiene. Il nome Rapitalà viene dall'arabo "Rabidh-Allah" cioè "fiume di Allah". Tra i vigneti scorre infatti un corso d'acqua, prezioso in sé e testimonianza di un uso agricolo del luogo già in epoche del remoto passato. In tempi più vicini, i passi decisivi dell'azienda sono stati compiuti nel 1968, quando il francese Hugues Bernard de la Gatinais ha sposato la palermitana Gigi Guarrasi e con lei ricostruito la cantina appena distrutta dal terremoto.



VIGNETI DEL SALENTO

Doc Primitivo di Manduria Zolla

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 500.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantina Vigneti del Salento](#)

Proprietà: Farnese Group

Enologo: Dennis Verdecchia

Affinato per otto mesi in barrique, il Primitivo di Manduria Zolla 2019 di Vigneti del Salento, ha colore rosso purpureo con striature rubine. Al naso, gli aromi sono intensi e spaziano dalla frutta rossa matura e in confettura alle spezie. In bocca, il sorso è denso e avvolgente a declinare una struttura articolata che si chiude con un finale ampio, ancora su toni fruttati. Vini Fantini, Tenute Rossetti, Vesevo, Vigneti del Salento, Vigneti Zabù, Cantina Sava, Lucarelli, Gran Sasso Vini, Cantine Cellaro Caldora, Terre Natuzzi, Vigneti del Vulture. Sono questi i vari marchi e cantine che popolano l'esteso mosaico enologico del Gruppo Farnese, uno dei leader della produzione e della commercializzazione di vino in Abruzzo, ma non solo. Puglia, Basilicata, Toscana, Campania, Sicilia, e naturalmente Abruzzo sono le regioni su cui poggia questo vero e proprio gigante enologico vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno, a rappresentare, quasi nella sua totalità, l'intera Italia nel bicchiere. Una realtà dai numeri stellari che è passata di mano recentemente, entrando nell'orbita del fondo d'investimento statunitense Platinum Equity, ma il cui "deus ex machina", Valentino Sciotti, rimane sia a fianco della nuova proprietà sia come presidente esecutivo del colosso abruzzese, che dal 1994, anno della sua nascita, ha avuto una crescita praticamente continua ed esponenziale.

ROAGNA

Docg Barbaresco Montefico Vecchie Viti

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Azienda Agricola I Paglieri](#)

Proprietà: famiglia Roagna

Enologo: Luca Currado

Roagna affonda la sua storia nel lontano 1929, ma il suo successo è affare assai più recente. Un'azienda quasi dimenticata, verrebbe da dire, ma che ha mantenuto decisamente la barra dritta ed oggi, Alfredo e il figlio Luca l'hanno ormai condotta dove doveva già stare e cioè nell'Olimpo dei produttori di Langa. 15 gli ettari a vigneto da cui vengono ottenute 50.000 bottiglie provenienti soprattutto da alcuni tra i migliori Cru del Barbaresco (Asili, Montefico, Pajé, già dal 2004 con la menzione del Cru in bella evidenza sulle etichette), ma anche da un mirato sconfinamento tra le vigne di Castiglione Falletto (Pira). La produzione comprende anche Dolcetto, Barbera e Barolo Chinato (tipologia ormai sempre più rara) ed è caratterizzata da un lavoro nel vigneto, su vigne a dir poco vecchie, senza diserbi e senza concimi. Altrettanto attento quello in cantina, dove la tradizione la fa da padrona, con vinificazioni e affinamenti in legno grande e macerazioni molto lunghe. Il risultato sono vini dalla cifra stilistica cristallina, di grande e tonica intensità espressiva, che decisamente lasciano il segno. Come nel caso del Barbaresco Montefico Vecchie Viti 2007, maturato in botte per cinque anni. I suoi profumi sono ariosi ed invitanti e alternano cenni di piccoli frutti rossi, rosa, tabacco e sottobosco ad introdurre un sorso bilanciato e ritmato, incisivo e al contempo raffinato e di particolare grazia.

RUFFINO

Toscana Igt Pinot Grigio La Solatia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands

Enologo: Gabriele Tacconi

Nel 1877 due cugini, Ilario e Leopoldo Ruffino, fondarono una piccola cantina a Pontassieve, alle porte di Firenze. Da allora le cose sono molto cambiate in questa realtà produttiva, ma quello che non è cambiato è il ruolo che occupa questa realtà vitivinicola e cioè quello di restare saldamente uno dei marchi più conosciuti del vino italiano. Benché di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, la cantina fiorentina (dai numeri altrettanto importanti: 550 ettari per una produzione di 18.000.000 di bottiglie) continua a mantenere il suo baricentro fondamentale tra i vini e le colline della Toscana, dove ha costruito il suo successo e dove continua a trovare la spinta propulsiva più efficace per rinnovarlo. Le tenute di proprietà del gruppo americano nel Granducato (con le eccezioni venete della Du Chessa a San Donà di Piave e Ca' del Duca a Motta di Livenza) occupano alcuni dei luoghi più vocati della Regione e vanno da Poggio Casciano a Grassina a Montemasso a Greve in Chianti, da Santedame e Gretole a Castellina in Chianti a Greppone Mazzi a Montalcino fino a La Solatia, nei pressi di Colle Val d'Elsa, da cui arriva il vino oggetto del nostro assaggio. Il Pinot Grigio La Solatia 2019 possiede naso fragrante e vivace di frutti bianchi maturi e tocchi agrumati; in bocca, il sorso è immediatamente sapido e scorrevole, di bella freschezza e dal finale che torna sul frutto.

BOSCO DEL MERLO

Doc Lison Primaggiore Merlot Campo Camino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: 23,00

Azienda: [Società Agricola Bosco del Merlo](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti

Il Lison Primaggiore Merlot Campo Camino Riserva 2016, affinato per un anno in legno grande, è fruttato e speziato nel suo profilo aromatico, trovando in bocca il suo punto di forza con un sorso fragrante, cremoso e rotondo, che termina con un finale pieno e dai ritorni fruttati. Quello creato dalla famiglia Paladin è una cantina attestata tra le più importanti realtà del Veneto/Friuli enologico. Numeri importanti e progetti articolati, guidati da una precisa filosofia aziendale, che non mancano di affermare e valorizzare i territori di appartenenza. Bosco del Merlo, vera e propria "azienda giardino" della famiglia Paladin, si trova al confine tra Veneto e Friuli, nell'areale di Lison Primaggiore, e conta su 95 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 950.000 bottiglie. Una sorta di "Progetto Natura" che la famiglia ha voluto mettere in campo, in modo consapevole e concreto. Riguardo alla vigna e al vino, da sottolineare la particolare posizione in cui si trova l'azienda: i terreni sono costituiti dal "caranto", in un contesto tipico, argilloso-limoso; il terroir beneficia delle brezze marine da un lato e dell'influsso delle Prealpi Carniche dall'altro, a creare un microclima ideale. Tutte caratteristiche di grande importanza, quindi, per i vini aziendali, dalla costanza qualitativa rassicurante e di buona personalità, realizzati sia con uve locali che con vitigni internazionali.



SPECOGNA

Doc Friuli Colli Orientali Pinot Grigio
Ramato Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Specogna](#)

Proprietà: famiglia Specogna

Enologo: Cristian e Michele Specogna

MASO MARTIS

Doc Trento Extra Brut Rosé

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Agricola Maso Martis](#)

Proprietà: Antonio Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari

TENUTE DEL CABREO

Toscana Igt Pinot Nero Black

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Ambrogio e Giovanni Folonari](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto

Potentini

VIGNALE DI CECILIA

Veneto Igt Bianco Benavides

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Agricola Vignale di Cecilia](#)

Proprietà: Paolo Brunello

Enologo: staff tecnico aziendale

Rispetto, ricerca, precisione. E sorriso. Perché, alla fine, sorriso deve portare il vino. Misurato sulla sua qualità. La filosofia di Cristian Specogna, giovane ma rodato e dotatissimo viticoltore friulano, è tutta qua. E i suoi vini - originali, ma fedelissimi a uve e territorio, suolo condiviso con la vicina Slovenia, la ponka, misto magico di marna e arenaria - la raccontano a dovere. Si tratti del Sauvignon Duality (alta corte di giustizia contro la banalità con cui questo vitigno vien spesso trattato, uve raccolte tra Rocca Bernarda e Rosazzo e viti ormai trentenni), del raro Picolit, del Pignolo; o dei due mix targati in etichetta con la sfida-scommessa di Oltre (il rosso) e Identità (il bianco), souvenir di vigna mista riproposti coi saperi e le accortezze del vigneron di oggi. Ma più di tutti forse a parlare la lingua Specogna è il Pinot Grigio. Ramato ovviamente, viti targate 1968, anello di giunzione tra modi ancestrali di rapporto col vitigno e finezza attualissima di gusto. Un rosso travestito (15 giorni sulle bucce, legno piccolo per due anni) come si dice in questi casi, ma di setosità, brillantezza, soavità tali da sbaragliare un esercito di bianchi: un "doppio" che gioca col mistero e vince per complessità. Anche nell'uso. Che, a tavola, è di versatilità globale tra mare, terra e bosco. Ma, calice da piacere e pensiero, stravince anche in solitaria.

(Antonio Paolini)

Lasciato a maturare sui lieviti per almeno 36 mesi, il Rosé 2015 di casa Maso Martis è uno spumante piacevolissimo, giocato sulla fragranza e la sapidità, che strizza l'occhio più alle caratteristiche di un vino che a quelle di una bollicina. Impatto visivo fatto di un bel colore rosa delicato con perlage fine e continuo. Al naso, soprattutto sensazioni fruttate di ribes, lamponi e fragoline di bosco. In bocca, sorso bilanciato, scorrevole e contrastato, con carbonica ben dosata e articolazione senza impuntature. Maso Martis è senz'altro un'altra perla della spumantistica trentina. A dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte, 12 ettari di vigneto coltivati a biologico per un totale di 65.000 bottiglie annue, ha saputo conquistarsi giusto nello spazio di trenta vendemmie (la cantina è nata nel 1990) uno posto non secondario ai vertici della produzione delle bollicine di montagna d'Italia. Siamo a Martignano, a 450 metri d'altezza sul livello del mare, ai piedi del Monte Calisio, roccia che sovrasta la città di Trento. È qui che la famiglia Stelzer ha realizzato il proprio progetto enologico squisitamente familiare e dal respiro artigianale, guardando alla biodiversità e al rispetto di un territorio a dir poco suggestivo. Scelte che sono percepibili anche nella cifra stilistica delle etichette aziendali, ineccepibili sul piano realizzativo e connotate da equilibrio, finezza e personalità.

Arriva dalla Tenuta del Cabreo, il vino oggetto del nostro assaggio. La tenuta si sviluppa su due areali, nel comune di Greve in Chianti. Il primo, Zano, è costituito da 45 ettari di vigneti coltivati a Sangiovese e Cabernet Sauvignon, il secondo è invece costituito da 20 ettari coltivati a Chardonnay e Pinot Nero. Maturato in tonneau per un anno, il Pinot Nero Black 2016 - che sfrutta un'annata a dir poco memorabile per i rossi toscani - profuma di piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è pieno e carnoso, dai tannini delicati e dal finale con ritorni speziati. Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una storia che attraversa gran parte di quella del vino italiano. Nei primi anni Sessanta Nino Folonari acquista le aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo acquisita nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari, continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia. Oggi l'azienda conta su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute nei terroir più importanti della Toscana e rappresenta un solido caposaldo enoico della Regione, affiancando alle etichette storiche una serie di vini di impeccabile fattura, sempre al passo con le mode enologiche più affermate.

Diversi anni fa il non dimenticato Fulvio Stinchelli, giornalista sportivo di razza e appassionato competente di musica classica, a proposito di un'iniziativa universitaria che voleva, in ambito montano, insegnare a suonare alcuni strumenti ai contadini del posto, disse che mai avrebbe capito come mani ruvide e callose potessero provare a muovere sinuosamente fra corde archetti. Affermazione troppo dura, forse, di cui comunque conosciamo fortunatamente l'esatto contrario grazie a Paolo Brunello, violoncellista di musica antica e barocca, che un bel giorno ha deciso di passare alle armonie della vigna recuperando i terreni di famiglia in quel di Baone, sui Colli Euganei: gli stessi dove molto tempo prima il nonno Nello aveva acquistato quattro ettari di terra e su cui il papà aveva successivamente edificato la casa di famiglia. Oggi gli ettari sono dodici, e la sensibilità spiccata per le sette note s'è rivelata la stessa che il Nostro destina alla vigna, da ormai vent'anni allevata con filosofia vicina al mondo del biologico e del minor interventismo umano possibile. Uve bianche e rosse fra la gamma, compresa l'immancabile - almeno da queste parti - Garganega, che costituisce il cuore del Benavides, ricavato dai più vecchi filari del vigneto. Schietto, sapido, fresco, un gran concerto per le papille: meticolosamente composto e suonato da un direttore d'orchestra con i fiocchi.

(Fabio Turchetti)



KLOSTER NEUSTIFT

Doc Alto Adige Grüner Veltliner Praepositus

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grüner Veltliner

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici Agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin

Anche se all'Abbazia si produce vino dal 1142, la cantina di Novacella è tra le più moderne e dinamiche in circolazione, in un panorama enico, quello altoatesino, del resto molto innovativo, con molti vini capaci di sbaragliare qualsiasi concorrenza sul fronte del rapporto qualità-prezzo (a vari livelli e su differenti fasce di mercato). 20 gli ettari vitati, aumentati, come da tradizione altoatesina, dall'attività di molti piccoli vignaioli che conferiscono le loro uve a Novacella, da cui vengono ottenute 650.000 bottiglie annue, a comporre un portafoglio etichette articolato e senza punti deboli. La linea "Praepositus" rappresenta senz'altro la punta di diamante dell'offerta dell'Abbazia di Novacella e il Grüner Veltliner, oggetto del nostro assaggio, ne è senz'altro un esempio paradigmatico. Il Grüner Veltliner è il vitigno a bacca bianca più diffuso in Austria ed è originato dall'incrocio tra Traminer e St. Georgen, antico vitigno del Burgenland. Classica varietà nordica, "allergica" alle alte temperature, trova nella declinazione di Novacella tratti intriganti e non privi di carattere. La versione 2018 si presenta di un bel colore giallo luminoso ad anticipare un ventaglio aromatico agrumato, speziato e fruttato, in cui emergono note di pompelmo, di melone e di lavanda, rifinite da cenni quasi piccanti. In bocca, il sorso è fragrante e incisivo, piacevolmente sapido e persistente.

DIEVOLE

Docg Chianti Classico Novecento Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Società Agricola Dievole](#)

Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family

Enologo: Luigi Temperini

Il Chianti Classico Novecento Riserva 2016, vinificato in cemento ed affinato per 18 mesi in legno grande, è una bella declinazione dalla cifra stilistica sobriamente moderna di un vero e proprio classico dell'enologia toscana (uscito per la prima volta nel 1990 a celebrare i 900 anni di storia di Dievole). I suoi profumi evocano frutti rossi, sottobosco tabacco e pepe ad anticipare una convincente progressione gustativa tonica, articolata, continua e fine. Magnate del petrolio con la passione per il vino, che lo ha condotto ad investire in Argentina, Uruguay, Bordeaux e Italia, Alejandro Bulgheroni, tra i 1.000 uomini più ricchi del mondo secondo Forbes, ha costruito in Toscana un vero e proprio impero enico, con roccaforti nei migliori terroir regionali. Dal Chianti Classico a Montalcino, passando per Bolgheri, dove in pochi anni il petroliere argentino ha messo insieme oltre 300 ettari a vigneto, divisi tra le aziende Dievole, Poggio Landi, Podere Brizio, Tenuta le Colonne e Tenuta Meraviglia. Aspettando un più che giustificato assestamento complessivo dei vini prodotti in areali così diversi, quelli che già hanno acquistato una fisionomia definita e qualitativamente significativa sono senz'altro le etichette prodotte a Dievole nel Chianti Classico, che è, peraltro, il primo progetto realizzato in Toscana e che oggi conta su 80 ettari a vigneto, per una produzione di 350.000 bottiglie.

ZOOM



LA PERLA DI TORINO, TARTUFO FONDENTE MACAÉ

VIA CATANIA, 9 - TORINO

Tel: +39 011 2482149

Sito Web: www.laperladitorino.it

Tutto il piacere del cioccolato fondente nella sua semplicità e prelibatezza. È questa l'essenza del Fondente Macaé, il tartufo con fave di cacao Grand Cru de Terroir del Brasile e nocchie del Piemonte, prodotto da La Perla di Torino. L'azienda, fondata nel 1992, recupera e rinnova la tradizione dolciaria piemontese, celebrando una delle più amate espressioni storiche della città della Mole: il tartufo, appunto, preparato oggi come un quarto di secolo fa, con ingredienti di prima qualità e con lavorazioni rigorosamente manuali, che rispettano la materia prima, attentamente selezionata, per esaltarne profumi e sapori. Tre sono le creazioni fondamentali dell'azienda: La Perla Nera, La Perla Bianca e il tartufo fondente Extreme, con cui il fondatore del laboratorio artigianale Sergio Arzilli ha voluto celebrare Torino, trasmettendo inoltre la sua passione per il buon cioccolato alla figlia Valentina, oggi al suo fianco nella guida del laboratorio, uno tra i più significativi dello scenario dolciario piemontese.

RISTORANTE



DROGHERIA RADRIZZANI

VIALE PIAVE, 20 - MILANO

Tel: +39 02 76023119

Sito Web: www.radrizzani.it

Radrizzani a Milano è un punto di riferimento anche per i gourmet più scalfati, forte di una storia ultra centenaria (110, per la precisione, gli anni trascorsi dalla sua apertura e festeggiati proprio a fine ottobre, che pongono questa drogheria tra le realtà più antiche della capitale lombarda). A guidarla oggi c'è Emilio Radrizzani che perpetua l'impegno del fondatore del locale Camillo. Radrizzani è una enoteca dalla vastissima offerta di vini italiani, francesi e whisky. Ma è anche una drogheria e boutique del gusto che offre paste artigianali, svariati risi di fattoria, biscotti, torte e preparazioni fresche. È possibile degustare i vini accompagnati da taglieri di formaggi e salumi, ma anche fermarsi per un light lunch a base di prodotti gastronomici sfiziosi e/o scegliendo dall'offerta proposta dalla cucina del locale. E in tempi di Covid l'attività di asporto che ha sempre caratterizzato la Drogheria Radrizzani, nello spirito più classico della "bottega", è tornata decisamente in auge.



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: © WineNews

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