

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 129 - Dal 22 al 28 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 22 AL 28 NOVEMBRE 2020

Tenute Rubino

Taittinger

Ayunta

Villa Cerna

La-Vis

Caprera

Villa Crespia

Planeta

Kellerei Tramin

Madri Leone

Fattoria Aldobrandesca

Boccadigabbia

Punto Zero

Scacciadiavoli

Zoom: Banfi, Condimento Balsamico Etrusco

Ristorante: Evoè Wine Bar & Bistrot - Torre di Palme (FM)



TENUTE RUBINO

Salento Igt Rosso Oltremé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Susumaniello

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Az. Agricola dott. Luigi Rubino](#)

Proprietà: Luigi Rubino

Enologo: Luca Petrelli

Fedele al suo progetto enologico, che vede protagonista il Susumaniello, a rischio scomparsa negli anni '90, di un lavoro di recupero e valorizzazione, cominciato nel 2000, Tenute Rubino non poteva mancare l'appuntamento con la declinazione più immediata di questa varietà, arrivata in terra pugliese probabilmente dalla Dalmazia. L'Oltremé è ottenuto dalle uve dei 20 ettari coltivati a Susumaniello che l'azienda alleva a Jadico, nei pressi di Brindisi. La versione 2018, affinata in acciaio, possiede colore rosso rubino intenso con unghia violacea. Al naso, prevale un fruttato rigoglioso che sa di ciliegia, ribes e prugna matura. In bocca, il sorso è goloso, tendenzialmente croccante e saporito, dal finale persistente e ancora su toni fruttati. Tenute Rubino ha una storia trentennale, che coincide con la rinascita dell'enologia pugliese. Fu Tommaso Rubino, convinto delle potenzialità del Salento enoico ancora a metà degli anni '80 del secolo scorso, a decidere di scommettere tutto sul vino. E dopo una lunga serie di acquisizioni, si ritrovò un'importante base produttiva, suddivisa su cinque tenute, che attualmente si estendono su 290 ettari coltivati a vigneto, per una produzione annua complessiva di 1.200.000 bottiglie. Il progetto si è trasformato in una solida realtà aziendale a partire dal 1999, quando suo figlio Luigi, insieme alla moglie Romina Leopardi, ha creato il marchio Tenute Rubino.

TAITTINGER

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs
Grands Crus Comtes de Champagne

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Domaine Taittinger](#)

Proprietà: famiglia Taittinger

Enologo: Loïc Dupont

Il marchio Taittinger nacque nel 1932 quando la famiglia Taittinger, mercanti di vino trasferiti nella Champagne dalla Lorena nel 1870, ne costruirono le fortune. La crescita dell'azienda dal dopoguerra ad oggi è stata continua, arrivando ai vertici del panorama enoico della Champagne, con 288 ettari a vigneto, che comprendono 37 Cru. Ad inizio 2020, Taittinger ha compiuto un passo importante, preservando la continuità familiare in azienda, ai suoi vertici manageriali. Pierre-Emmanuel Taittinger, protagonista nel 2006 del riacquisto della Maison, venduta appena un anno prima agli americani di Starwood Capital, ha lasciato il comando alla figlia Vitalie Taittinger, con il fratello Clovis Taittinger, come direttore generale. Il Comtes de Champagne, ribadisce la cifra della Maison, che privilegia per i suoi vini più importanti lo Chardonnay, ottenuto dai vigneti Grand Cru di Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger e Oger. Questa cuvée è uscita per la prima volta nel 1952 e poi per sole altre 37 volte. La versione 2008, figlia di un'annata straordinaria, che comprende nel suo assemblaggio una piccola percentuale di vini maturati in legno, è stata affinata sui lieviti per 12 anni. Al naso passano sensazioni gessose, di frutti bianchi, agrumi e fiori d'arancio, insieme a tocchi affumicati e di liquorizia. In bocca, il sorso è teso, sapido, dal finale lungo con cenni di mentolo e pompelmo.

AYUNTA

Doc Etna Rosso Navigabile

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Agricola Ayunta](#)

Proprietà: Filippo Mangione

Enologo: Filippo Mangione

A sedici anni invece di giocare al Fantacalcio studia le annate di Bordeaux. A 18 serve in sala da sommelier. Dopo la laurea in Economia il vino lo racconta da giornalista. Poi approda negli Usa e si specializza nella vendita e nel marketing per un importatore. Filippo Mangione è un treno in corsa: segue la rotta della sua più grande passione. Soprraggiunge al faticativo bivio, quello del cosa fare da grandi. Non ha dubbi. Non vede nient'altro che il vino nel futuro ma sente di trovarsi nel lato sbagliato. "Per venderlo devi essere realmente coinvolto. Capi allora che c'era solo una cosa da fare, avviare un progetto che avesse un senso per me". Inizia in sordina nel 2012 con un pezzo di vigna sgarrupata, vecchia sul versante nord dell'Etna a quota 600, per lui bellissima, memoria agricola del posto. Investe tutti i risparmi e il tempo per capirla, per imparare dagli altri, dai vecchi. Va avanti, compone il puzzle, acquisisce altri pezzettini, quelli non voluti da nessuno, sopravvissuti, capaci di dare uve straordinarie. Quando ogni cosa gira per come Filippo vuole, è il 2016, debutta. L'approccio è semplice: fare vino in vigna come si è sempre fatto lì, ma con il sogno del grande classico. Una sola regola che impone sacrificio, come vendemmiare tre volte su una stessa pianta per avere l'uva perfetta. Navigabile ne è la sintesi. Essenza dell'Etna. Esile. Profondo. Blues oscuro che rapisce. Gastronomico. (Manuela Laiacano)

VILLA CERNA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

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

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miria Bracali

Il Chianti Classico Riserva di Villa Cerna è una specie viaggio alle radici del Sangiovese, il frutto di una ricerca che dura da oltre 10 anni sui cloni di questo vitigno e sulle sue potenzialità espressive nella sottozona di Castellina in Chianti. Fin dall'anno della sua acquisizione negli anni Sessanta, la tenuta di Villa Cerna a Castellina in Chianti ha assunto la funzione di un vero e proprio centro di ricerca e sperimentazione, che, soprattutto, nelle annate del Nuovo Millennio, ha trovato una fisionomia stilistica centrata e solida. La versione 2016, annata da incorniciare per i vini del Gallo Nero, ha profilo aromatico sul frutto rosso con sensazioni affumicate e speziate a rifinitura. In bocca, il sorso è succoso, deciso e tendenzialmente nervoso, con tannini croccanti e finale che torna su note affumicate e leggermente agrumate. Il marchio Cecchi è una delle realtà più importanti nella denominazione del Chianti Classico (con Villa Cerna e Villa Rosa) e non solo. Possiede cantine anche a San Gimignano (Castello Montauto), nonché in Umbria, a Montefalco (Tenuta Alzatura) e in Maremma con Val delle Rose. Con l'accelerazione qualitativa impressa alle sue etichette, specie quelle di territorio, 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 alla storica attività di imbottigliatore.



LA-VIS

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso Ritratti

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Teroldego, Lagrein, Merlot

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Cooperativa Agricola Cantina di La-Vis](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Ezio Dallagiacomà

Nasce nel 1991 il rosso più importante della cantina La-Vis. Sintesi per eccellenza tra varietà locali e un tocco di internazionalità, il suo blend è composto da Teroldego, Lagrein e Merlot, è un vino che arriva da un articolato processo di maturazione molto lungo, 30 mesi, in cui si alternano barrique, legno grande e cemento, con un successivo affinamento in bottiglia di 12 mesi prima di arrivare sul mercato. I profumi della versione 2015, caldi e generosi in accordo con le caratteristiche peculiari del millesimo da cui nasce, alternano frutta rossa matura, dalla mora al lampone, dalla prugna all'amarena, seguiti da tocchi di viola, cenni affumicati e ricordi balsamici. In bocca, la struttura è densa e avvolgente, caratterizzata dalla morbidezza e dalla dolcezza del frutto, che ne guida la lunga persistenza. La-vis è una cantina cooperativa che conta su 850 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie e rappresenta una delle realtà più importanti del Trentino enoico. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, che il marchio Durer-Weg ancora rappresenta, poi con quella di Valle di Cembra nel 2003. Vasta, evidentemente, la gamma dei vini presenti nel portafoglio aziendale con una particolare nota di merito riservata a quelli ottenuti da vitigni coltivati in alta collina.

CAPRERA

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Le Vasche

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Agricola Caprera](#)

Proprietà: Luca Paolo Virgilio e

Alfonso Morelli

Enologo: Fabio Felicioni

Due soci, un'azienda giovane (anche in quanto a età dei vigneti, impiantati saggiamente con infittimenti sufficienti ma non esasperati, alla luce dei mutamenti climatici in corso) ma dalle idee chiarissime. Da subito, dunque, puntare sul biologico, ma in più e oltre minimizzare il più possibile l'intervento tecnico sul prodotto, e massimizzare il rispetto e la valorizzazione di uve e Dna territoriale. Che è evidente e intenso, già per via della quota decisamente collinare degli impianti (oltre i 400 metri) che per la zona che li ospita. Pietranico, nome parlante, che evoca i substrati d'un suolo ad alta presenza (e alta generosità) minerale. Tanto che qui la pietra, oltre che per l'edilizia classica, era usata anche come materia di supporto in enologia, tradizionalmente privilegiata per la fabbricazione di vasche artigianali e "familiari" di fermentazione. Qui, su marna calcarea, cresce il Montepulciano d'Abruzzo materia prima sia per il teso ma intenso rosso di Caprera, che per il riuscitissimo Cerasuolo. Etereo e insieme vinoso, figlio di vinificazione ad acino intero, non filtrato né chiarificato, ha un'anima insieme contadina e delicata, prensile e floreale, ma con la stigmata palese della piccola ciliegia tipica della varietà e promessa dal nome del vino. In tono - nella misurata gamma aziendale - anche il bianco, a conferma d'una corallità che vale più di una promessa.

(Antonio Paolini)

VILLA CRESPIA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero

Riserva del Gelso

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli Muratori](#)

Proprietà: Bruno e Giuliano Muratori

Enologo: Andrea Buccella

"Arcipelago Muratori", un progetto che andava dalla Franciacorta passando per la Val di Cornia, fino ad arrivare in Campania, è un cerchio, aperto e purtroppo chiuso nel giro di 20 anni. Un percorso enoico che i Fratelli Muratori, famiglia di imprenditori del settore tessile, crearono a partire da Villa Crespia, ad Adro, nel cuore della Franciacorta, estendendolo in Val di Cornia, in Toscana, con la cantina Rubbia al Colle (ceduti nel 2019 alla Marchesi Antinori) ed arrivando in Campania, con la tenuta Oppida Aminea, a Benevento (ceduta alla cantina Quadrigato nel 2017) e con Giardini Arimei ad Ischia, passata di mano nel 2016. Oggi una specie di "ritorno a casa", con tutta l'attenzione dei Muratori che torna a concentrarsi sulla cantina e sui 55 ettari di vigneto in Franciacorta, con un valore aggiunto però: dalla vendemmia di quest'anno tutte le operazioni produttive di Villa Creschia saranno gestite da Riccardo Cotarella. Un nome e una garanzia. Il Franciacorta Dosaggio Zero 2013 è un Blanc de Noirs, affinato sui lieviti per 70 mesi, in tiratura limitatissima (1.000 bottiglie) e rappresenta il nuovo vino di Villa Crespia, sul mercato dal prossimo dicembre. Si tratta di un vino dai profumi classici di lievito e crosta di pane, impreziositi da note di piccoli frutti rossi e spezie. In bocca, il sorso ha struttura solida, più da vino che da bolla-cina, con progressione articolata e intensa.

PLANETA

Doc Sicilia Menfi Grillo Terebinto

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: Alessio Planeta

Enologo: Alessio Planeta

Il "Terebinto" (che è anche il nome di un arbusto che caratterizza la biodiversità della cosiddetta "macchia mediterranea") è il nome scelto da Planeta per il Grillo prodotto nell'azienda storica della famiglia - a Menfi e precisamente nella Tenuta di Ulmo - ed è stato introdotto nel portafoglio etichette nel 2016. Ottenuto da uve allevate su terreni calcareo-argillosi, è bianco affinato in acciaio per 6 mesi. Un vino che coglie in pieno da un lato una notevole versatilità e, dall'altro, una bevibilità assoluta, a ricordarci l'obiettivo di Planeta di proporre etichette capaci sempre di invitanti e dal carattere "universale". La versione 2019 possiede aromi spiccati di frutta a polpa bianca, albicocche, nespole e pesche, e fiori ed erbe di campo, con un supporto di cenni agrumati a rinfrescare la sua espressione complessiva. In bocca, l'attacco è morbido e fruttato, ma il suo sviluppo sa essere anche incisivo e sapido. Planeta, oggi gestita da Alessio, Francesca e Santi, rappresenta un vero e proprio viaggio enoico, che spazia da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, da Capo Milazzo a Castiglione di Sicilia. Tutte le tenute sono capaci di una cifra stilistica pulita e precisa, non perdendo mai di vista l'idea di vino dell'azienda, nota per il suo tratto moderno ed immediato. Una realtà decisamente consolidata che conta su 395 ettari a vigneto per una produzione di 2.450.000 bottiglie.



KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Pinot Nero Maglen Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Cooperativa Cantina Tramin](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Willi Stürz

160 sono le famiglie che compongono la cantina cooperativa di Tramin, nata nel 1898 per dare sussistenza ai viticoltori di montagna. Nel 1971 si fonde con la vicina cooperativa sociale di Egna (fondata poco prima, nel 1893), riuscendo ad unire i due versanti dell'Adige: quello occidentale, particolarmente vocato per i bianchi (Pinot Grigio, Chardonnay e, nemmeno a dirlo, Gewürztraminer), quello orientale, dedicato al Lagrein e ai migliori Pinot Nero alpini. Oggi, dalla suggestiva e riconoscibile sede scultorea verde escono quasi 2 milioni di bottiglie, destinate per il 30% al mercato estero. Epokale (Gewürztraminer) e Troy (Chardonnay) sono le etichette più note e premiate, ma il Pinot Nero Maglen, merita senza dubbio una nota di menzione: sintesi dei vigneti storici di Mazon e Glen (rispettivamente a 350 e 650 metri s.l.m ed esposti a ovest e sud/sud-ovest), matura 12 mesi in barrique e altri 6 in legno grande. Violetta e boccioli di rosa, frutti di bosco, fiori di rosmarino, un tocco di vaniglia e di zenzero in polvere sono i profumi che regala. È un naso bouquet, delicato e grazioso: sembra quasi avere ancora perle di rugiada sui petali, tanto è fresco e croccante. In bocca conferma l'eleganza, ma il tratto si fa più marcato: tannino centrale, note balsamiche di pepe bianco, rosmarino e resina, un'anima decisamente sapida e infine una lunga chiusura fruttata di ciliegia e lampone. Un Pinot Nero romantico.

MADRI LEONE

Puglia Igt Nero di Troia Valla 1936

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero di Troia

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Madri Leone](#)

Proprietà: Linda e Marilia Leone

Enologo: Leonardo Palumbo

C'è sempre un misto di gioia e di timore quando si assaggiano i vini di una nuova azienda. Un po' si pensa al coraggio di chi, nel 2020, decide di iniziare a fare e a vendere vino. Un po' si pensa anche alla follia di chi fa una scelta del genere. Perché di vino buono è zeppa l'Italia - per non parlare del mondo - e per farsi notare si rischia di fare la fine dell'ago in un pagliaio. La recente storia vitivinicola di Linda e Marilia Leone ti pone davanti a questa ambivalenza. Almeno fino a quando non si assaggiano i vini: un Primitivo di Manduria e un Nero di Troia. Che, diciamolo subito, sono davvero buoni e questa è la premessa necessaria per concentrarsi su una nuova storia. Sorelle di Trinitapoli (provincia di Barletta - Andria - Trani), le Leone hanno un nonno e un bisnonno che si occupavano di viticoltura e che erano riusciti anche ad imbottigliare. La Madri Leone però è una creatura tutta loro. Ed è anche una dedica alle donne coraggiose e imperterrite di ogni epoca. Così il Nero di Troia è intitolato a Ondina Valla, ostacolista e velocista, prima donna a vincere una medaglia olimpica a Berlino nel 1936. Il vino finisce quasi per assomigliare all'atleta: scattante, anche un po' nervoso nel tannino, ma niente affatto corpulento, sa di mirtillo nero e grafite, di viola appassita e lascia in bocca un bel sentore di menta. Davvero agile nella beva senza essere esile.

(Francesca Ciancio)

FATTORIA ALDOBRENDESCA

Toscana Igt Rosato A

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Aleatico

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Fattoria Aldobrandesca](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Lorenzo Giuliani

Il Rosato "A" 2018 della Fattoria Aldobrandesca subisce un breve affinamento in acciaio ed è ottenuto da Aleatico in purezza. Un vitigno coltivato nell'Italia centro-meridionale ma che in Toscana ha trovato una giusta acclimatazione, diventando la base per alcuni dei vini più antichi prodotti nella Regione. È una delle rare varietà a bacca rossa aromatica, che qualcuno considera una mutazione del Moscato. Scelto in passato soprattutto per vini dolci, ha trovato oggi una sua dimensione anche come vino secco e questa declinazione rosata ne è una buona dimostrazione. Il suo impianto aromatico è intensamente fruttato, con note di albicocca fresca e melograno a segnarne i profumi. In bocca, il sorso è sapido e fragrante, non privo di una piacevole nervosità tannica, che ne amplifica carattere e coerenza. La Fattoria Aldobrandesca della famiglia Antinori, 100 ettari a vigneto nei pressi di Sovana, si trova in una zona della Maremma particolarmente interessante, sia per la qualità dei terreni tufacei di origine vulcanica, sia per le condizioni climatiche più fresche rispetto al resto della zona. Antinori rappresenta il punto di riferimento enoico della Toscana con tenute in quasi tutti i migliori areali della Regione (ad eccezione solo di San Gimignano) e conta anche su importanti nuclei produttivi in Franciacorta, a Barolo e ad Orvieto, con qualche mirata uscita dai confini nazionali in Usa e Cile.

BOCCADIGABBIA

Marche Igt Merlot Pix

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 3.600

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Boccadigabbia](#)

Proprietà: famiglia Alessandri

Enologo: Emiliano Falsini, Francesco Pennesi

La storia di Boccadigabbia parte da lontano, addirittura dal regno Napoleonico d'Italia quando le Marche, nel 1808, sono annesse al nuovo stato, con i poderi della città di Civitanova che vengono incamerati del vicere Eugenio Beauharnais come proprietà personale. I possedimenti rimangono di proprietà degli eredi fino alla vendita avvenuta agli attuali proprietari, la famiglia Alessandri, nel 1956. Il periodo intercorso tra le due guerre e i cambiamenti politici e sociali avvenuti nel secondo Dopoguerra portano alla crisi del modello di agricoltura perseguito fino ad allora e la rinascita è segnata dal passaggio ad una cultura intensiva delle viti a partire dalla fine degli anni Sessanta. L'idea fu quella di piantare solo vitigni locali, disperdendo il patrimonio, accumulato nel corso degli anni, nell'aver a dimora vitigni francesi perfettamente integrati al territorio. Nel 1986 viene deciso di ripiantare cabernet, merlot e pinot nero per gli ottimi risultati che avevano fornito. Il Pix '15, nome latino che significa pece, da una cava di catrame che si trova nei paraggi dell'azienda, è un merlot in purezza, dal rubino intenso e deciso alla vista, con un bagaglio aromatico che comprende note di mirtillo e ribes e, speziature di chiodi di garofano e cannella. In bocca, l'attacco è morbido, rotondo, dai tannini setosi, giusta concentrazione e vena acida equilibrata, per un finale gustoso e persistente.



PUNTO ZERO

Doc Colli Berici Pinot Bianco Trasparenza

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: Carolina de' Besi

Enologo: Celestino Gaspari e

Marco Stevanini

Fermentato e poi affinato per sei mesi in cemento, il Trasparenza 2018 è un Pinot Bianco in purezza che esprime un intenso bagaglio aromatico ad incrociare fiori di sambuca e acacia con note di pera e mela. In bocca, il sorso è vivace, sapido e fragrante, con ritorni fruttati nel finale che resta ampio e persistente. Siamo sui Colli Berici a Lonigo nel vicentino e l'azienda artefice di questo bianco si chiama Punto Zero ed è nata nel 1994 per volere della famiglia de' Besi. Gli ettari a vigneto sono 15, prevalentemente coltivati con varietà a bacca rossa (Tai (il nome che in zona viene dato al Grenache), Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, e Carménère), con un piccolo appezzamento allevato a Pinot Bianco con ceppi di 60 anni di età, dove nasce il vino oggetto del nostro assaggio. I terreni, di origine vulcanica, sono prevalentemente calcarei, con substrato argilloso e altezze non molto elevate. Cantina fresca di inaugurazione (2018) dove le vinificazioni in acciaio sono separate per ciascuna varietà. Stile dei vini contraddistinto da un'impronta modernista che punta su estrazioni ricche e affinamenti in legno piccolo. Una direzione impostata all'inizio dall'enologo Celestino Gaspari (anche patron di Zýmè) e oggi proseguita dal lavoro di Marco Stevanini, giovane enologo, anch'esso veronese, chiamato anche al consolidamento del progetto dal punto di vista identitario.

SCACCIADI AVOLI

Spumante Brut Pas Dosé Scacciadiavoli

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Sagrantino, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agraria Scacciadiavoli](#)

Proprietà: famiglia Pambuffetti

Enologo: Stefano Chioccioli

40 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie, sono il potenziale produttivo di questa cantina umbra con sede a Montefalco, gestita dalla famiglia Pambuffetti, dalle origini piuttosto antiche, metà Ottocento, quando Ugo Boncompagni-Ludovisi la fondò. Un'azienda che ha cominciato il proprio percorso con maggiore visibilità e riconoscimento agli inizi del Nuovo Millennio, passando, per un piano di riammodernamento enologico e viticolo. In vigna, sono coltivate, evidentemente, in prevalenza le uve tradizionali del territorio: Sagrantino, Sangiovese, Grechetto e Trebbiano Spoletino. Nel portafoglio etichette aziendale, che comprende Montefalco Sagrantino, Montefalco Rosso e Montefalco Bianco, anche tre Metodo Classico (Brut, Brut Rosé e Pas Dosé) a base Sagrantino. Ed è proprio il Pas Dosé il protagonista del nostro assaggio. Ottenuto da un blend a prevalenza di Sagrantino con una modesta aggiunta di Chardonnay, passa dieci anni a maturare sui lieviti. Giallo carico dai riflessi dorati e perlage persistente alla vista, mantiene una piacevole tannicità figlia del Sagrantino, che ben si sposa con la sua cremosità, ottenuta dalla lunga permanenza sui lieviti. Al naso, escono note di frutti rossi, cenni agrumati, toni tostati e tocchi di pasticceria, noci e spezie. Al palato, la carbonica è ben dosata e il sorso è ricco e cremoso dalla freschezza acida pronunciata ed incisiva.

ZOOM



BANFI, CONDIMENTO BALSAMICO ETRUSCO

CASTELLO DI POGGIO ALLE MURA - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 877500

Sito Web: www.castellobanfiilborgo.it

Che Castello Banfi non sia soltanto sinonimo di Brunello di Montalcino, probabilmente non è noto a tutti. Eppure, l'azienda con base a Sant'Angelo è una vera e propria impresa agricola a tutto tondo, con produzioni di eccellenza. Fa parte di questo ricco giacimento gastronomico il Condimento Balsamico Etrusco. Un aceto balsamico dall'articolato invecchiamento della durata di circa 12 anni in botticelle di capacità decrescenti (da 60 a 25 litri) e di legno diverso (rovere, castagno, ciliegio, frassino e gelso). Ogni anno, solo tre litri di Condimento Balsamico Etrusco sono trasferiti da ogni botticella nella successiva più piccola. Dal colore bruno scuro, possiede profumo inebriante e complesso, una ricca viscosità ed un gusto accattivante. Ottimo condimento per risotti, è indicato nella preparazione di carni bianche e rosse, sul pesce, su omelette e su altre ricette in agro-dolce. Può entrare anche nella preparazione di dessert alla frutta o può accompagnare fragole, formaggi stagionati e persino il gelato.

RISTORANTE



EVOÈ WINE BAR & BISTROT

VIA GIULIO CESARE, 1 - TORRE DI PALME (FM)

Tel: +39 366 573 9575

Sito Web: infoevoe.wixsite.com

Chi decide di passare qualche giorno nelle Marche a visitare il Conero, la casa del nostro romantico Leopardi, a perdersi nella variegata cucina locale e fra le colline dove si produce il longevo Verdicchio o lo strutturato Rosso Conero, non può non concedersi una passeggiata a Torre di Palme, suggestivo borgo in provincia di Fermo, che guarda al mare dall'alto. Fra le curate mura medievali, impreziosite di bouganville e piccoli locali, a un passo dalla terrazza - da cui godere del lungo panorama costiero - c'è il Bistrot e Wine Bar Evoè, aperto nel 2018 da Marco e Letizia, compagni di vita ed entrambi originari del posto da parte di madre. Naturale sfogo della loro passione per la cucina e per il vino, hanno deciso di scommetterci professionalmente con originalità: menù (ideato con lo chef Nikita Sergeev) e carta del vino sono piccoli ma pensati, alla continua ricerca dei sapori con cui sono cresciuti. E se si ha poco appetito si cade comunque in piedi, grazie alla succulenta selezione di tapas dolci e salate. Consiglio? Non alzarsi da tavola senza aver assaggiato le creme fritte.



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: © [Madri Leone](#)

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