

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 133 - Dal 20 al 26 Dicembre 2020 - Tiratura: 13.000 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 20 AL 26 DICEMBRE 2020

*Monte Zovo*

*Masseto*

*Cusumano*

*Sukula*

*Terre di Cerealto*

*Cirelli*

*Tenuta Tignanello*

*Cantina Marilina*

*Marisa Cuomo*

*Gianni Gagliardo*

*Paolo Calì*

*Altesino*

*Speri*

*Gaja*

*Zoom: Vincente, Panettone al Pistacchio di Bronte*

*Ristorante: Trattoria La Brinca - Ne (GE)*



## MONTE ZOVO

Verona Igt Corvina Rosato Phasianus

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Azienda Agricola Monte Zovo](#)

Proprietà: Diego Cottini e figli

Enologo: Michele Cottini, Riccardo Cotarella

## MASSETO

Toscana Igt Rosso Massetino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 600,00

Azienda: [Masseto](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Eleonora Marconi

## CUSUMANO

Doc Sicilia Nero d'Avola Tenuta San Giacomo Disueri

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)

Proprietà: fratelli Diego e Alberto Cusumano

Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

## SUKULA

Docg Barolo Meriame

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Sukula](#)

Proprietà: Riikka Sukula

Enologo: Giorgio Rivetti

Phasianus è una delle due nuove "creature" della famiglia Cottini, che con il Wohlge-muth Pinot Grigio delle Venezie, arricchisce la linea "Ispirazioni Naturali" aggiungendosi al Calinverno (Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Croatina), all'Oltremonte (Sauvignon blanc) e al Crocevento (Pinot nero). Vino biologico, si chiama Phasianus - in latino fagiano - preso a simbolo della biodiversità che contraddistingue i vigneti di Rivoli Veronese, che si trovano alle spalle della Cantina di Caprino Veronese. Le viti, allevate in parte a Guyot e in parte a pergola, si trovano su suoli ghiaiosi di natura morenica, tra i 250 e i 300 metri di altitudine. Le uve di Corvina e Corvinone, subiscono un leggero appassimento in pianta prima di essere raccolte in cassette, pigiate e sottoposte a una macerazione a freddo di 18-24 ore a cui seguono decantazione naturale, fermentazione lenta di circa un mese e una sosta sulle fecce di 3-6 mesi con ripetuti bâtonnage. Tecnica viticola, basse rese (80 q/ha) e particolare protocollo enologico ne spiegano la buona struttura e la complessità. Di un bel colore rosa tenue, alla moda della Provenza e dell'attuale Chiaretto di Bardolino prodotto nella stessa area, al naso si presenta con aromi di piccoli frutti rossi ed erbe officinali. In bocca trionfano fragoline e altri frutti di bosco, la ciliegia e note agrumate dolci. Sapido, persistente e teso.

(Clementina Palese)

In principio fu la Tenuta dell'Ornellaia a produrre il Masseto. E sappiamo tutti cosa è successo. Oggi, Masseto è una tenuta a sé stante e un progetto autonomo. Il luogo che lo simboleggia è minimale quanto raffinato, un opificio dove niente è lasciato al caso e dove predomina il cemento e il rovere. La cantina è posta al centro dei 13 ettari di vigneto (per 33.000 bottiglie complessive) da cui storicamente nasce questo sontuoso Merlot in purezza, capace di contenere la storia della Tenuta dell'Ornellaia e di amplificarla con il suo inconfondibile carattere. Con accenti lievemente diversi, evidentemente: per esempio, l'uso del legno è quasi prevalentemente nuovo (comunque sempre soltanto piccolo) e la vinificazione viene effettuata soltanto in cemento. Ma non solo. Ad affiancare il "grand vin" è arrivato anche il "second vin" di casa, il Massetino (prima annata prodotta la 2017), ottenuto non dai vigneti più giovani, come spesso accade in questo tipo di vini, ma dalle uve che al tavolo di cernita non sono state ritenute all'altezza per la produzione del fratello maggiore. La versione 2018, vinificata in cemento per poi fare la malolattica in barrique (per il 50% nuove) e sostare dopo l'assemblaggio altri 3 mesi in legno, profuma di ciliegia matura spezie e tocchi balsamici e tostati. In bocca, il sorso è cremoso, la trama tannica compatta e il finale ampio, intenso, fruttato e affumicato.

Il Nero d'Avola a marchio Cusumano di Tenuta San Giacomo è ottenuto a partire da un'elevata altitudine (400 metri sul livello del mare) e da terreno calcareo, ricco di "trubi" bianchi (rocce sedimentarie, tipiche della formazione solfifera siciliana). Camminando infatti tra i filari di questo angolo della Sicilia Meridionale, sembra di vedere ovunque torrione bianco: la terra qui è calcarea e riverbera il sole come fosse neve. Il mare è a 10 chilometri e non manca di mandare i suoi influssi anche tra le viti. Sussiste una forte escursione termica e le rese sono basse. Il Disueri 2018, affinato in acciaio per 5 mesi, profuma di viola, con richiami balsamici e di macchia mediterranea. In bocca, il sorso è pieno, fragrante ed immediatamente piacevole, fino ad un finale ancora succoso e dai tocchi di mandorla. Cusumano attualmente conta su 520 ettari vitati, distribuiti in areali differenti, da Ficuzza nel palermitano fino a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monte Pietrosio ad Alta Mora sull'Etna, da Monreale a Pachino, con una produzione che si attesta su una media di 2.500.000 di bottiglie. Quella dei fratelli Diego e Alberto Cusumano, dal 2000 ad oggi, è probabilmente una delle imprese viticole, almeno nel meridione nazionale, che è andata incontro ad una delle più rapide crescite qualitative e quantitative, diventando una protagonista assoluta dello scenario enico siciliano e non solo.

Capelli neri, occhi azzurri e un'allegria che contagia: Riikka Sukula scardina tutti i luoghi comuni che raccontano della freddezza delle donne del Nord lei, nata in una terra gelida, la Finlandia, è una donna estroversa e passionale. Ama il risotto e mettere il tacco 12 anche in vigna. L'Italia era quindi nel suo Dna. Riikka s'innamora delle Langhe e a metà degli Anni 2000 si trasferisce qui con "Cuoco Pazzo", il marito Jyrki, chef e star tv. È il "Cannavacciuolo scandinavo". Insieme importavano vini in Finlandia e insieme iniziano la loro seconda vita come viticoltori a Serralunga d'Alba. Hanno visto un solo vigneto e, come accade nelle più belle storie d'amore, è stato un colpo di fulmine. Oggi vivono in un luogo magico immersi tra le vigne, dove sono nate le due figlie e il loro vino. Due soli vitigni, Nebbiolo da Barolo e Barbera, in meno di due ettari nella vigna "Meriame", una delle Menzioni Geografiche Aggiuntive previste per il Barolo Docg, tra i 230 e 360 metri sul livello del mare. Ha l'insuperabile eleganza dei Barolo che nascono nei terreni di Serralunga: balsamico, con note di frutti rossi maturi, ha ancora tannini nervosi che le renderanno molto longevo. Provato alla Trattoria I Bologna di Rocchetta Tanaro (Asti) in abbinamento con una rotolina di cavallo al vino rosso, ma in onore a Riikka che è vegana, lo suggeriamo anche con agli yakitori - spiedini giapponesi - di seitan e verdure.

(Fiammetta Mussio)



## TERRE DI CEREALTO

Vino Bianco Cerealto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Johanniter, Bronner

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Terre di Cerealto Società Agricola](#)

Proprietà: Silvestro Cracco, Massimo

Reniero

Enologo: Nicola Biasi

Terre di Cerealto, nata nel 2015, è la prima cantina in Veneto a credere in modo totale ai vitigni Piwi (acronimo del termine tedesco "Pilzresistenzähig" 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), piantandone le varietà a bacca bianca Sauvignier Gris, Bronner e Johanniter, quest'ultimi due a costituire l'unico vino, per adesso, in portafoglio. A condurre questa realtà produttiva di poco più di 2,5 ettari vitati - situati sull'altopiano di Cerealto (nella Valle dell'Agno), ai piedi delle piccole Dolomiti: siamo a 700 metri di altezza sul livello del mare - ci sono Silvestro Cracco e Massimo Reniero, supportati dall'enologo Nicola Biasi. Il Cerealto 2017 (la prima annata prodotta di questo vino) coniuga l'aromaticità del Bronner (che ritroviamo al naso) e il carattere spiccato dello Johanniter (che domina la progressione gustativa). Affinato per 7 mesi sulle fecce fini in barrique e un mese in bottiglia, questo bianco esprime profumi intensi di mela, pera e mandarino, con qualche accento burroso e speziato. In bocca, il vino è estremamente fragrante, con una freschezza acida promponente che ne guida l'intero sorso fino ad un finale ancora sul frutto e le spezie.

## CIRELLI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Anfora

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Cirelli](#)

Proprietà: Francesco Cirelli

Enologo: staff tecnico aziendale

Si fa presto a dire vino: perché qui - per oltre venti ettari - anche maiali, oche, api, ortaggi, ulivi e frutteti vari si uniscono sinergicamente al primo, per dimostrare come tanto lavoro sia mosso innanzitutto da un profondo rispetto per la natura e da un progetto ecosostenibile, biologico e biodinamico, in cui Francesco Cirelli e sua moglie Michela Palazzo Adriano hanno sempre creduto fortemente. All'interno di un'azienda che a breve compirà i suoi primi vent'anni e in un comprensorio soggiogante, quello del Parco Regionale dei Calanchi di Atri, nel Teramano, in cui dei ventitré ettari complessivi di terreno sei sono quelli adibiti a vigneto - allodato a circa duecentocinquanta metri sul livello del mare, in prossimità della cantina ma soltanto con uve autoctone, doveroso precisarlo -, anche in fase enologica i titolari si preoccupano di risultare il meno invasivi possibile: procedendo con ausilio tecnologico basilare, fermentazioni spontanee e predilezione per affinamenti in anfora. È il caso fra gli altri di questo Montepulciano d'Abruzzo, macerato per l'appunto in anfora per trenta giorni, quindi travasato e il ricolocato fino al compimento della fermentazione malolattica. Arriva in bottiglia con un olfatto elegante, complesso e dal frutto integro, mentre al palato rivela un tannino ben modulato, innervato da toni erbacei e speziati molto persistenti: durerà molto.

(Fabio Turchetti)

## TENUTA TIGNANELLO

Docg Chianti Classico Marchese Antinori Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese e altre

varietà complementari

Bottiglie prodotte: 164.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella, Stefano

Carpaneto

Il Chianti Classico Marchese Antinori Riserva è uno dei molti vini storici di casa Antinori che, dall'annata 2011, viene prodotto con le uve provenienti dalla tenuta Tignanello, ed è composto quasi interamente da uve Sangiovese con saldo di altre varietà complementari. Affinata per due anni in barrique e uno in bottiglia, la versione 2017 mette a fuoco un bagaglio aromatico maturo, dal fruttato rigoglioso e intenso, con tocchi di liquirizia, cioccolato e vaniglia a rifinitura. In bocca, il sorso è morbido e cremoso, con la dolcezza del frutto sempre in primo piano, accompagnata da una struttura solida e compatta, che termina in un finale persistente e sapido. La Tenuta Tignanello si trova nel versante fiorentino del Chianti Classico, tra le valli della Greve e della Pesa e si estende per 319 ettari di terreni, di cui 130 coltivati a vigneto su suoli di alberese e galestro, ad un'altezza media sul livello del mare tra i 350 e i 400 metri. Nota soprattutto per ospitare i vigneti che originano il Tignanello e il Solaia, dagli anni Settanta la Tenuta è stata una vera e propria base per le sperimentazioni vitivinicole di Marchesi Antinori: dal lavoro sulle densità d'impianto alle pratiche di potatura fino alla selezione del Sangiovese, solo per fare alcuni esempi. Oggi è al centro più che mai delle strategie aziendali, che vedono la griffe fiorentina come protagonista del Chianti Classico.

## CANTINA MARILINA

Terre Siciliane Igt Moscato Cecile

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 1.006

Prezzo allo scaffale: 70,00

Azienda: [Tenuta dei Fossi](#)

Proprietà: Marilina Paternò

Enologo: Angelo Paternò

Marilina è figlia d'arte. I primi passi li ha mossi in cantina. E' cresciuta respirando l'aria delle vigne, ascoltando il mosto diventare vino. Questo mondo è stato casa, palestra di vita. Nemmeno gli studi in Economia l'hanno distolta dal seguire il padre enologo, dall'apprendere dalla Natura e dai vignaioli. Marilina ha sempre avuto chiara la meta. Oggi nell'estremo sud est dell'Isola, nella campagna costiera del cuore barocco siciliano, è totalmente immersa nella sua ragione di vita. Ha preso il testimone lasciatele dal papà Angelo che continua ad occuparsi della produzione. Il nome dell'azienda dice tutto del grande orgoglio genitoriale. Nel progetto prende parte ogni membro della famiglia, perché frutto di una passione condivisa in cui ciascuno apporta qualcosa di suo. Ma l'uomo, regola imposta sin dagli esordi, deve intervenire in punta di piedi. Fermentazioni spontanee, raccolta manuale, solo zolfo e rame in vigna. "Il territorio di Noto è la culla ideale per ottenere vini fortemente espressivi del luogo: estremo, terreni cacarei, siccitoso", racconta la produttrice. Cecile è l'ultimo vino nato espressione massima del come questa famiglia intende il vino e guarda al futuro. Moscato Bianco tardivo, macerato e affinato per sfidare il tempo, libero e tenace, vitale, pura gioia di vivere come la bimba a cui è stato dedicato, Cecilia. Amore di nonno e di mamma che sbucca fuori da un grappolo d'uva.

(Manuela Laiacona)



## MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Ravello Rosso Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Piediroso, Aglianico

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cantine Marisa Cuomo](#)

Proprietà: Marisa Cuomo, Andrea Ferraioli

Enologo: Andrea Ferraioli, Luigi Moio

Non solo bianchi per l'azienda amalfitana Marisa Cuomo. Il Ravello Rosso Riserva 2016 è un vino ricco e corposo che unisce la sapidità mediterranea tipica del terroir dell'isola partenopea ad una struttura salda e importante. Ottenuto da Piediroso e Aglianico, con maturazione di 12 mesi in barrique e 36 in bottiglia, esprime un bagaglio olfattivo in cui la freschezza delle amarene e dei frutti di bosco vengono sostenute da tocchi speziati, soprattutto di vaniglia, e cenni di erbe aromatiche. In bocca, la prima impressione rimanda alla morbidezza e alla rotondità, via via nello sviluppo sostituita da sapidità, tannini decisi e fragranza acida tenace, che rendono il sorso goloso ed invitante. Era il 1980, quando Andrea Ferraioli regala come dono di nozze alla futura sposa Marisa Cuomo piccole vigne, di età media di ottanta anni, tutte a piede franco, ereditate dal padre. Nacque così la cantina Marisa Cuomo, oggi 18 ettari a vigneto per una produzione di 109.000 bottiglie. Allevando i vitigni tipici della zona (Fenile, Piediroso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso, Tintore e Tronto), su suoli altamente calcarei, la cantina amalfitana produce vini dalla cifra stilistica sincera e inconfondibile. Se a decretarne il successo è stato soprattutto il Furore bianco, anche il resto dell'articolato portafoglio etichette regala un ottimo livello qualitativo e con prezzi mai particolarmente esosi.

## GIANNI GAGLIARDO

Doc Nebbiolo d'Alba Superiore San Ponzio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.550

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Società Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Daniele Benevello, Stefano Gagliardo

Benché il nome Gianni Gagliardo compaia sulle etichette dell'azienda con sede a La Morra nel 1986, la storia di questa realtà produttiva di Langa inizia già molto tempo prima e cioè a metà dell'Ottocento. Oggi, la cantina conta su 25 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 180.000, con etichette ottenute da vigneti in Monferrato, Roero e Langhe. Da sempre caratterizzata da una infaticabile attività commerciale, specialmente al di là dell'Oceano dove è arrivata tra le prime, mette in campo una filosofia produttiva all'insegna della classicità, partendo da materia prima ineccepibile e proseguendo con lunghe maturazioni dei suoi vini, evidentemente quelli della parte apicale del suo portafoglio etichette, in legno grande e utilizzando infine con rigore le Menzioni Geografiche Aggiuntive, che si dispiegano in ben otto Barolo. Anche la produzione non destinata al Barolo, ha tuttavia una sua decisa dignità e una qualità non meno interessante. Come dimostra il San Ponzio, oggetto del nostro assaggio. La versione 2016 di questo Nebbiolo albese affina per 18 mesi in legno grande e, cogliendo le potenzialità di un'annata davvero speciale, propone un profilo olfattivo di bella intensità, che gioca sull'incrocio tra piccoli frutti rossi, liquirizia e sottobosco, con cenni affumicati e balsamici a rifinitura. In bocca, il sorso è gustoso, sapido e dalla trama tannica affilata e ben ritmata.

## PAOLO CALÌ

Terre Siciliane Igt Grillo Blues

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Paolo Cali](#)

Proprietà: Paolo Cali

Enologo: Emiliano Falsini

Paolo Cali ama definirsi "un farmacista vignaiolo" che ha scommesso sul sogno di far rinascere la campagna, un luogo per lui magico perché era dove il padre lo portava tutti i pomeriggi, dopo la scuola. Decide così di produrre vini liberi da schemi concettuali predefiniti, che siano espressione di ciò in cui crede. Per questo sceglie di impiantare e coltivare solo vitigni autoctoni siciliani, come il Frappato, il Nero d'Avola e il Grillo, e di vinificarli esaltando le peculiarità del suolo e del clima, segnato da escursioni termiche piuttosto forti. Le vigne sono coltivate per 15 ettari sulla sabbia, vicino al mare, plasmate dal vento e dalla pioggia come dune, talmente scaldate dal sole che d'estate in questa parte di Sicilia che guarda l'Africa, è quasi impossibile starci in mezzo. Limitatissimi gli interventi in cantina, facendo ricorso a lieviti indigeni e a micro-vinificazioni e senza sottoporre i vini a processi di stabilizzazione o filtrazione. Il Blues 2019 si presenta alla vista di un bel paglierino carico, cristallino, invitante. Al naso prevalgono le note verdi di basilico e maggiorana all'inizio, per poi dare spazio a frutti freschi, come lime, cenni di albicocca, note lievi di susina. Intrigante l'attacco in bocca, fresco senza eccessi, dal corpo bilanciato, un tocco di sapidità ben dosata elegante al centro, gustoso dal finale goloso, per una gradevole persistenza.

(Leonardo Romanelli)

## ALTESINO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Altesino Società Agricola](#)

Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini

Enologo: Paolo Caciorgna

Altesino, di proprietà dal 2002 della famiglia Gnudi Angelini (già a Montalcino con la Tenuta Caparzo e nella sottozona di Vagliagli nel Chianti Classico con Borgo Scopeto), quando il Brunello non era certo ciò che è oggi, vale a dire negli anni Settanta, introdusse importanti innovazioni che hanno interessato la produzione di vino a Montalcino, affermandosi come realtà di spicco e punto di riferimento per tutto il territorio. Antesignana nella ricerca dell'eccellenza con l'introduzione, nel 1975, del concetto di vigneto e/o Cru (con il Brunello di Montalcino Montosoli, toponimo di riferimento della sottozona nord), con le prime sperimentazioni con le barrique nel 1979, solo per fare gli esempi più eclatanti, oggi questa realtà produttiva, 49 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie, che si trova appena varcato il bivio che dalla Cassia conduce verso Montalcino, sembra aver ritrovato uno smalto nuovo, riproponendo i suoi cavalli di battaglia con un piglio contemporaneo, a partire dal Brunello Montosoli. Ma, a ben guardare, anche il più "semplice" Brunello di Montalcino, pare proporre le stesse dinamiche convincenti sia sul paio gusto-olfattivo che stilistico. Ecco allora un Brunello 2015 dalle belle note di ciliegia, china e cenni affumicati ad introdurre una progressione gustativa precisa, che concilia intensità fruttata e volu-me con fragranza acida e incisività tannica.



## SPERI

Doc Valpolicella Classico Superiore  
Sant'Urbano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Molinara

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto Speri

Oltre un secolo di attività produttiva e di vendita, proprietari da oltre ottant'anni di uno dei vigneti più belli del Monte Sant'Urbano, il cui nome è stato da subito messo in etichetta, rappresentando uno dei primi vini a rivendicare il suo legame con il vigneto di provenienza, fanno della famiglia Speri un solido punto di riferimento della Valpolicella enoica. Una firma sicura non solo nella storia del vino di questo areale, ma anche nella sua declinazione classica e tradizionale con le etichette aziendali che si limitano alla sola produzione delle tipologie previste dalla denominazione, sempre ben accentate da uno stile coerente e legatissimo al territorio d'origine. Oggi l'azienda con sede a Pedemonte conta su 60 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie e marcia con costanza qualitativa confortante, diffusa su tutto il portafoglio etichette. Ne è un'ulteriore prova il Valpolicella Superiore Sant'Urbano. La versione 2017, ottenuta da uve appassite per 3 settimane in fruttato e successivamente maturata in tonneau per 18 mesi, propone in modo convincente un'annata non proprio tra le più lineari degli ultimi tempi. Intensi e puliti i profumi di amarena matura, confettura di frutti di bosco e spezie dolci. Il sorso è caldo, ricco, ampio, avvolgente e si allunga verso un finale solido, persistente e delicatamente fruttato e speziato.

## GAJA

Docg Barbaresco Costa Russi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 9.800

Prezzo allo scaffale: € 480,00

Azienda: [Gaja](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: Alessandro Albarello

Il Barbaresco Costa Russi 2017 firmato Gaja, affinato 12 mesi in barrique e 12 in legno grande, possiede profumi di more, viola, torrefazione, caffè, ribes, prugne e cioccolato alla menta. In bocca, il sorso è raffinato e continuo, tendenzialmente morbido con sapidità in rimonta accanto a tannini vivaci e ad un finale persistente e ancora speziato. Angelo Gaja arriva in azienda quando il padre Giovanni già aveva tratteggiato lo stile "Gaja". Prima di tutto in fatto di prezzi: agli inizi degli anni '60, infatti, il Barbaresco già costava più del Barolo. Angelo Gaja, compiendo scelte che continuano ancora a far discutere, per primo "osò" innovare l'enoologia piemontese: dall'abbattimento delle rese per ettaro, al controllo della temperatura di fermentazione, all'uso di tappi sovradimensionati, all'affinamento in barrique, solo per fare alcuni esempi, praticamente ridisegnando il modo di concepire il vino con l'adozione di pratiche, oggi scontate, ma agli inizi degli anni '60 letteralmente dirompenti. Attualmente, l'azienda piemontese conta su 92 ettari di vigneto, per una produzione che sta sulle 350.000, e, nel frattempo, in azienda sono arrivati i suoi figli Gaia, Rossana e Giovanni. E poi ci sono le aziende fuori dal Piemonte: Bolgheri (Ca' Marcanda, dal 1996), Montalcino (Pieve di Santa Restituta, dal 1994), nonché la recente (2017) "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci.

## ZOOM



### VINCENTE, PANETTONE AL PISTACCHIO DI BRONTE

VIALE KENNEDY, LOTTO 12-13 - ZONA ARTIGIANALE, BRONTE (CT)

Tel: +39 095 7722300

Sito Web: [vincentedelicias.com](http://vincentedelicias.com)

Per un Natale, purtroppo, diverso, una risposta di diversa piacevolezza. Ecco allora la migliore declinazione del classico Panettone ma alla maniera "sudista" è quella offerta dal Laboratorio di pasticceria Vincente di Bronte, in provincia di Catania, che oltre alla lavorazione artigianale e alle suggestioni di un lievito morbido e fragrante, odoroso di forno, aggiunge il pistacchio di Bronte, squisitamente isolano e levantino. Evidentemente, tutte le materie prime sono selezionatissime, ma questo tocco mediterraneo dona al dolce "nordico" per eccellenza, un carattere speciale e del tutto particolare. Due le varianti: "I Pupi" che oltre al pistacchio di Bronte comprende un cuore fatto di pesche e gocce di cioccolato e il "Sant'Agata" che aggiunge una copertura di cioccolato bianco e una farcitura alla crema di pistacchio di Bronte. È possibile acquistare questi dolci e tanti altri (la Sicilia è un vero e proprio giacimento senza fine) direttamente sul [sito aziendale](#)

## RISTORANTE



### TRATTORIA LA BRINCA

VIA CAMPO DI NE, 58 - NE (GE)

Tel: +39 0185 337480

Sito Web: [www.la布林ca.it](http://www.la布林ca.it)

Dal 1987 la famiglia Circella porta avanti la migliore cucina del territorio della Valgraveglia. La Brinca di Ne - Trattoria e Bottega non ha mai abbandonato i sapori tradizionali. Celebre per la sua cantina sterminata, ma anche per tanti piatti preparati con sapienza e originalità, La Brinca è un'osteria a gestione familiare che resta indelebile in chi l'abbia frequentata anche solo una volta. Dai ravioli alla brace al Prebugiun di Ne - l'antico piatto unico dei Contadini, fatto di patate e cavolo nero - alle foglie di borragine in pastella e fritte; dalla Baciocca - torta di patate Quarantina bianca Genovese e cipolle, agli gnocchetti e le Picagge, conditi con il pesto fatto solo al mortaio più la Prescinseua, la tradizionale cagliata acida Genovese; dalla punta di vitello alle bacche di ginepro al maialeto a cottura lenta all'alloro con le castagne o all'agnello con le uova e maggiorana, per poi finire con il Brinchetto, semifreddo di creme, caffè e nocchie o la torta soffice di ricotta dell'Aveto, miele, uvetta e pinoli.



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](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Ornellaia

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticolum*