

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 135 - Dal 3 al 9 Gennaio 2021 - 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 3 AL 9 GENNAIO 2021

*Guzman Villa Moreri*

*Chiarlo*

*Farina*

*La Braccasca*

*Poggio della Dogana*

*Di Majo Norante*

*Paul Mas*

*Podere Forte*

*Siddùra*

*Pescaja*

*Tenuta Regaleali*

*Nino Franco*

*Tempa di Zoé*

*Poliziano*

*Zoom: Ugo Alciati, Panettone tradizionale - Cuneo*

*Ristorante: Trattoria Da Burde - Firenze*



## GUZMAN VILLA MORERI

Doc Mamertino Bianco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Catarratto, Grillo, Inzolia

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: Guzman Villa Moreri

Proprietà: Benedetto Caffarelli

Enologo: Federico Curtaz

## CHIARLO

Docg Nizza La Court

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Az. Vitivinicola Chiarlo Michele](#)

Proprietà: Michele Chiarlo

Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meleni

## FARINA

Doc Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

Bottiglie prodotte: 119.800

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)

Proprietà: famiglia Farina

Enologo: Luigi Andreoli, Andrea Zerman

## LA BRACCESCA

Doc Cortona Syrah Bramasole

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 25.600

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Fabrizio Balzi

Quella del Mamertino è una delle Doc siciliane più giovani, pur avendo da sempre i viticoltori del comprensorio di Milazzo rivendicato questa denominazione, frutto a mio modesto avviso di una erronea interpretazione del termine Mamertino, che Strabone usa nel libro IV della sua Geografia proprio nel passo dedicato ai vini di Messina. Ma anche a dar ragione a loro, la Doc Mamertino dovrebbe identificarsi col quel territorio che si estende più o meno tra Milazzo e Patti sul versante Tirrenico messinese; mal si comprende invece perché il legislatore l'abbia allargata sul versante Jonico quasi sino a Taormina. Villa Moreri si trova quindi nella zona storica del Mamertino a Patti, proprio a ridosso dell'area archeologica di Tindari e guarda direttamente verso il Mar Jonio. Qui i Caffarelli producono vino da più di un secolo e adesso ad occuparsi della tenuta, tutta interamente condotta biologicamente, è Benedetto Caffarelli Barone di Guzman, che con l'aiuto del bravissimo Federico Curtaz ha riconvertito tutti i vigneti ad uve autoctone quali Grillo, Nero d'Avola, Catarratto, Inzolia e Nocera, per produrre vini autenticamente di territorio. Come il Mamertino Bianco '19 dai profumi eleganti di sale marino, taglio, macchia mediterranea, erbe aromatiche e frutta gialla, fresco e sapido in bocca ben spinto dall'acidità e che registra un puntuale ritorno del frutto, integro e ricco di polpa.

(Massimo Lanza)

Il Nizza La Court è uno dei vini simbolo di questa realtà vinicola piemontese. Affinata per 12 mesi in legno piccolo e grande, la Riserva 2017 profuma di marasca, lampone e frutti neri, dall'impatto maturo e intenso, con cenni di caffè e tabacco a rifinitura. Al palato, il vino attacca dolce e cremoso, non nascondendo una struttura compatta ed articolata, che si congela con un finale avvolgente e ancora sui frutti neri. L'azienda Michele Chiarlo è una delle realtà simbolo della vitivinicoltura piemontese di qualità e produce solo vini delle denominazioni classiche della Regione. Il Chiarlo, insomma, sono vinificatori tra i più reputati di Langa. Rispettosi del terroir, si sono distinti per un approccio laico, non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni). Molti i vini nel carnet della casa, ma anche una precisa scelta aziendale che ha da sempre riservato un particolare spazio alla Barbera, varietà considerata a torto minore, benché altrettanto con evidenza debba fare i conti con un "mostro sacro" come il Nebbiolo. La Barbera viene coltivata nella Tenuta La Court, Vigneto Montemareto, Vigneto Costa delle Monache. Lo stile aziendale, improntato alla ricerca dell'identità attraverso un'impostazione moderna, che levighi i caratteri arcigni delle varietà tradizionali, è riscontrabile anche nell'approccio a questa varietà.

Il Valpolicella Classico Ripasso 2018, classicamente ottenuto dopo la prima fermentazione post vendemmia e la rifermentazione primaverile ("ripassato") sulle vinacce dell'Amarone, è affinato in legno grande. Al naso, a prevalere sono i profumi marmellata di ciliegie e prugne, ben accompagnati da cenni tostati e di liquirizia e pepe. In bocca, il vino è immediatamente piacevole e succoso, sviluppandosi con buona articolazione tra tannini risolti e ritorni fruttati, condotti da un sorso cremoso e dolce. I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto di proprietà, sparsi in varie zone della Valpolicella (di particolare rilievo i vigneti Montefante e Montecorna, quest'ultimo situato sul monte Masua) e dal contributo di altri 35 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici, ormai un tutt'uno con la cantina di Pedemonte, per una produzione media di 800.000 bottiglie all'anno. La cantina nasce nel 1973 ma è nel recente passato che si è imposta tra le realtà emergenti del veronese enoico. La guida aziendale resta squisitamente familiare e oggi sono Claudio, Elena e Alessandro a proseguire il lavoro iniziato oltre quarantacinque anni fa, appunto, in famiglia. I vini offrono un mix tra tradizione e modernità, nel solco dello stile prevalente in Valpolicella, con etichette, in generale, di confortante solidità qualitativa e di buona coerenza con il loro territorio d'origine.

Matura in barrique, in parte nuove e in parte di secondo passaggio, il Bramasole de La Braccessa, Syrah in purezza ottenuto da un vitigno originario della Valle del Rodano e introdotto a Cortona negli anni '70, dimostrando di essersi ben acclimatato. La versione 2017 possiede profumi fruttati rigogliosi con cenni tostati e soprattutto pepati sempre a fare da contrappunto. In bocca, il sorso è cremoso, avvolgente e generoso. Una presenza toscana globale quella di Antinori. La griffe fiorentina è l'unica azienda che possiede un "presidio" in ogni denominazione toscana (ad eccezione di San Gimignano) compresa la Doc Cortona. Qui si trova La Braccessa acquisita nel 1990, 508 ettari complessivi, intorno alla fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. Nei suoi 340 ettari di vigneto convivono il Sangiovese da Nobile di Montepulciano e il Syrah di Cortona (a cui si somma anche una quota di Merlot). Sono due i corpi principali a vigneto: il primo, di 237 ettari, si trova al confine tra il Comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro, di 103 ettari, si estende in tre delle sottozone più significative dell'areale poliziano: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. In cantina, barrique e tonneau di varia provenienza (francese, americana e ungherese) per gli affinamenti, affiancano l'acciaio usato per le vinificazioni.



## POGGIO DELLA DOGANA

Doc Romagna Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole Santa Reparata

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Ottovini](#)

Proprietà: Aldo e Paolo Rametta, Cristiano

Vitali

Enologo: Francesco Bordini

Poggio della Dogana nasce pochi anni fa dalla volontà dei tre amici Aldo, Paolo e Cristiano, e nasce in un luogo storicamente importante: il confine antico fra la Romagna Pontificia e il Granducato di Toscana, due regioni oggi simbolo del Sangiovese, che è esattamente l'obiettivo dei tre imprenditori. L'idea alla base del progetto è infatti quello di riuscire a dare finalmente il lustro meritato ad un uva che in quel preciso territorio esprime più dolcezza fruttata e immediatezza, rispetto al fratello toscano. Va in questo senso anche la recente acquisizione dell'azienda Castelluccio, che permette di unire ai 20 ettari di vigneti a conduzione biologica di Brisighella e Castrocaro, quelli di Modigliana (ulteriori 8 ettari). 40.000 sono le bottiglie prodotte (con un potenziale di 100.000), tutte incentrate sul Sangiovese, con l'eccezione di un Albano secco e un uvaggio bianco di Trebbiano e Sauvignon. Ma si coltivano anche ulivi e si produce miele. I Sangiovese prodotti da Poggio della Dogana attualmente sono 3: il Poggio girato che affina in legno e i Quattro Bastioni e il Santa Reparata che invece vengono in contatto solo con l'acciaio. Dei due, entrambi freschissimi, scegliamo il Santa Reparata: floreale e agrumato, sa di piccoli frutti rossi, facendosi via via più profondo con cenni balsamici e salmastri. Il sorso conquista la bocca lentamente con buona aderenza, lasciandola profumata di ciliegia matura e leggermente amara.

## DI MAJO NORANTE

Doc Biferno Rosso Ramitello

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano, Aglianico

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Alessio Di Majo Norante, Riccardo

Cotarella

In Molise, benché l'attualità non lo dimostri in termini di numero di imprese e cantine, la tradizione vitivinicola è antica ed affonda le proprie radici nelle vicende passate di popoli come i sanniti e i romani. La storia della famiglia di Majo Norante non è da meno, tanto che gli annali parlano di una produzione enoica che inizia già nell'Ottocento. L'azienda, oggi senz'altro la più importante del Molise e condotta da Alessio che continua l'attività produttiva e per certi aspetti pionieristica del padre Luigi, sorge a nord del Gargano, in contrada Campomariano, dove i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 140 ettari di vigneto di proprietà, per una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Nel ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, che privilegia da sempre le varietà locali come il Montepulciano, il Bombino, l'Aglianico e la Tintilia, il Biferno Ramitello occupa un posto non secondario per la sua particolare espressività. Si tratta di un taglio di Montepulciano e Aglianico affinato sia in acciaio che in legno grande e, nella versione 2016 - annata senz'altro di rilievo - svela un frutto particolarmente fragrante e nitido, unito a leggeri tocchi speziati. In bocca è un vino piuttosto profondo e vivace, che incrocia materia e tannino marcato, ma anche freschezza acida e sapidi, capaci di prolungare il suo finale intensamente fruttato.

## PAUL MAS

Pays D'Oc Igp Cabernet Sauvignon Syrah Vignes de Nicole

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Syrah

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Domaines Paul Mas](#)

Proprietà: Jean Claude Mas

Enologo: Jean Claude Mas

La Francia enoica non è soltanto, evidentemente, Bordeaux, Borgogna e Champagne, con le sue realtà di punta tutte comprese nelle loro denominazioni, le produzioni - molto spesso - confidenziali in termini di bottiglie e i suoi prezzi tendenzialmente stellari. Ci sono altri luoghi dove si producono anche vini con approccio industriale, un'attenzione tutta rivolta al rapporto qualità/prezzo e, tipologicamente, l'utilizzo della denominazione "Vin de Pays", cioè la nostra Igt, che in Europa oggi va sotto il nome di Igp. Tra questi senz'altro il Languedoc, areale che si affaccia sul Mediterraneo fino a toccare il confine con la Spagna, con capitale Montpellier e il suo polo universitario specializzato in enologia. Produce circa un terzo del vino francese e rappresenta, per estensione vitata, la zona più vasta del mondo coltivata a vigna. Qui, dal 1892, i Domaines Paul Mas sono tra le realtà più significative, con 850 ettari a vigneto di proprietà a cui si aggiungono altri 1500 ettari gestiti da 80 viticoltori conferitori, per una produzione di 22.000.000 di bottiglie. Nel ricco portafoglio etichette aziendale il Vignes de Nicole 2018, blend di Cabernet Sauvignon e Syrah passato in legno per 8 mesi, mette in fila aromi di frutti rossi maturi, spezie dolci e qualche cenno tostato. In bocca, il sorso è accattivante, con tannini ben risolti e un carattere vivace, dalla beva dolce, agile e golosa.

## PODERE FORTE

Toscana Igt Cabernet Franc Guardiavigna

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: 209,00

Azienda: [Società Agricola Forte](#)

Proprietà: Pasquale Forte

Enologo: Cristian Cattaneo

Il Guardiavigna è probabilmente il vino bandiera aziendale, nonostante, nel recente passato Podere Forte abbia concentrato la sua attenzione sul Sangiovese, declinato anche con due Cru, Vigna del Melo e Vigna Anfiteatro, oltre al classico Petrucci e Petruccino. Uscito per la prima volta nel 2001 come blend di Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, con la versione 2016, oggetto del nostro assaggio, questo vino è diventato un Cabernet Franc in purezza. Affinato per 18 mesi in barrique, profuma di fiori, erbe aromatiche e piccoli frutti rossi, con spezie e affumicature a contrasto. In bocca, il sorso è articolato e continuo, dagli accenti cremosi e dal finale ampio e compatto. Il progetto enologico di Pasquale Forte, presidente dell'azienda Eldor leader nel settore dell'Automotive, è cominciato nel 1997, ed oggi conta su 300 ettari di cui 15 a vigneto, per una produzione di 15.000 bottiglie. L'azienda, totalmente condotta in biodinamica e situata in Val d'Orcia, tra le colline che segnano il confine tra il Senese e il Grossetano, è un bel esempio di integrazione tra agricoltura e zootecnia, tra tradizione ed innovazione. Un'impostazione che si è, evidentemente, riverberata anche nella produzione vinicola, con l'apporto delle esperienze di molti protagonisti del mondo del vino, per esempio, di Lydia e Claude Bourguignon, esperti conclamati nell'individuare e valorizzare terroir enoici.



## SIDDÙRA

Isola dei Nuraghi Igt Cagnulari Bacco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cagnulari

Bottiglie prodotte: 4.058

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo

Ruggero

Enologo: Dino Dini

Usato in passato per lo più come varietà da taglio, il Cagnulari è un vitigno sardo di antica coltivazione di incerta origine, che, dopo la scomparsa quasi totale della viticoltura nell'agro di Sassari, è allevato soprattutto nei terreni di Usini e nei comuni di Ossi, Tissi, Uri, Ittiri, Sorso, Torralba ed Alghero. Talvolta confuso con la Barbera, è coltivato anche in Gallura, dove è conosciuto come "Caldareddu". Si tratta di una varietà abbastanza rara che Siddùra declina in una versione di immediata piacevolezza, affinata per 12 mesi solo in acciaio. Il Bacco 2017, oggetto del nostro assaggio, possiede aromi di macchia mediterranea, muschio, frutta matura e pepe. In bocca, il sorso è morbido dalla trama tannica sottile e dall'impatto caldo e generoso. Siddùra nasce nel 2008 ed 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.

## PESCAJA

Doc Terre Alfieri Arneis Solei

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Arneis

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Pescaja](#)

Proprietà: Giuseppe Guido

Enologo: Mario Redoglia

Beppe Pescaja sostiene siano tre i segreti per fare un buon vino: sole, cuore, anima. Dal 2001 accudisce le sue vigne a Cisterna d'Asti, borgo arroccato che guarda già al Roero. Qui, da poche settimane, c'è una nuova Doc: il Terre Alfieri Arneis. È appena in bottiglia il 2020 con la "G" e lo abbiamo assaggiato in anteprima. L'Arneis è un vitigno che risente molto del modo in cui viene vinificato: per conservare i suoi profumi intensi e avvolgenti, necessita di temperature basse e poco ossigeno. L'uva matura nei primi quindici giorni di settembre e trovare il momento giusto della raccolta, talvolta, fa passare le notti insonni al vignaiolo e all'enologo. L'Arneis passa dalla maturazione alla sovra maturazione in un niente. Bisogna essere svelti, qualità che non manca a Beppe. L'uva nasce in vigneti tutti nel comune di Cisterna, a quota 250 metri. Il terreno è limo grosso alternato a limo fine. D'estate, a piedi nudi, la sensazione è di averli nella farina. Solei è il nome di questo vino. "Solo lei", la neo moglie Nadia. O anche le colline pigre e assolate, dove cantano le cicale. Quel che conquista di questo Arneis è il profumo inebriante di frutta tropicale: frutto della passione, ananas, lychis. Un soffio di fiori di sambuco appena fioriti. Il gusto è equilibrato e morbido. Provato con vitello in salsa tonnata. In generale si abbina bene ai piatti con le salse: maionese, aioli, tartara. **(Fiammetta Mussio)**

## TENUTA REGALEALI

Doc Sicilia Chardonnay Vigna San Francesco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Conte Tasca d'Almerita S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Laura Orsi

La Tenuta di Regaleali è l'oasi di Tasca d'Almerita, da cui è partito tutto e a cui sta tornando tutto. Dopo aver cercato e trovato piccoli gioielli nelle zone enoicamente più vocate e romantiche dell'isola (Salina, Mozia, Monreale ed Etna), nell'intento di far conoscere - in tempi non sospetti - le potenzialità e le diverse identità della Sicilia, da qualche tempo i Tasca hanno deciso di riorientare le proprie forze ed energie in senso centripeto. E non deve esser constatato fatica guardarsi indietro per riscoprire e studiare ancora più a fondo ciò che già possedevano. Regaleali dona, infatti, respiro. Ha tutto ciò che l'immaginario siciliano ci attrae: le porte colorate, una natura sterminata e indomita, le tende che riparano dal caldo, l'accoglienza maliziosa e calorosa; e tutto ciò che invece, erroneamente, non ci aspetteremmo: le forti escursioni termiche, la precisione di un ordine discreto, la serietà scanzonata che muove profondità e passione. Quella che ha fatto scegliere strategicamente i vitigni internazionali per attirare i riflettori mondiali sulla Sicilia, per poi conquistarli coi vitigni locali. Questa è l'origine dello Chardonnay Vigna San Francesco, piantata negli anni '80 ai piedi della collina. Fermenta e affina in legno e la 2018 viene da un'annata complessivamente fresca e piovosa: un cesto di ginestra, pesca e melone giallo, di idrocarburi e bergamotto; il sorso sapido, vellutato, pepato e lungo. Un vino che resta.

## NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 8.700

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: Enrico e Giulia Monteleone

Enologo: Benedetto Alessandro

Cartizze è una ristretta area collinare che si estende per soli 108 ettari, piccoli vigneti, racchiusi in 1 chilometro quadrato, che contano all'incirca 140 diversi proprietari terrieri ed è senz'altro l'areale più significativo del comune di Valdobbiadene. Insomma, quello che si definisce un Cru. Il Cartizze 2019 di Nino Franco, ne rappresenta una delle migliori declinazioni. Profuma di frutta bianca matura, cenni gessati, gelsomino e cedro candito. Al palato, l'attacco è delicatamente dolce e il suo sviluppo rivela continua sapidità e fragranza, fino ad un finale ancora su toni fruttati. La cantina Nino Franco nasce a Valdobbiadene nel 1919 grazie ad Antonio. Col figlio Nino, l'azienda cresce, e si consolida. Ma è Primo, figlio di Nino, a dare alla cantina un'impostazione moderna, focalizzando il proprio progetto enologico su un preciso modello di qualità, appreso durante le sue numerose esperienze di viaggio e di studio. All'inizio degli anni Novanta del secolo scorso, si intensifica il controllo sulla conduzione dei vigneti (quasi tutti nel territorio di Valdobbiadene, ad eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella zona di Cartizze), mantenendo comunque una fornitura da alcuni viticoltori della zona. Primo è affiancato in azienda dalla moglie Annalisa, che si occupa di Villa Barberina e dalla figlia Silvia che supporta tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali.



## TEMPA DI ZOÈ

Campania Igp Fiano Asterias

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Tempa di Zoè Società Agricola](#)

Proprietà: Francesco Domini,

Feudi di San Gregorio, Bruno De Conciliis,

Vincenzo d'Orta

Enologo: Bruno De Conciliis

Il Fiano del Cilento pare ormai in grado di esprimere una sua precisa personalità. L'Asterias 2019 ne è un buon esempio, anche perché arriva dopo un anno passato in legno grande. al naso, i profumi di frutta bianca sono in primo piano, accompagnati da tocchi agrumati, balsamici e leggermente ferrosi. In bocca, non mancano fragranza e sapidità in un sorso agile e allo stesso tempo compatto che si congela con una bella nota ammandorlata. Tempa di Zoè è un progetto campano, nato intorno a quattro soci: Antonio Capaldo (patron di Feudi di San Gregorio), Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis (storico viticoltore cilentano), quattro protagonisti del vino campano, intenzionati a puntare (o a ripuntare) sul Cilento enoico. Già perché questo territorio benché non sia una novità assoluta, è un luogo dove vitigni e vini possono trovare espressioni originali e non ancora messe in bottiglia. Il nome Tempa di Zoè fa riferimento alle "tempe", ovvero le colline, dal tipico flysh argillo-calcareo dell'areale, che si affacciano sul mare e che caratterizzano, da nord a sud, il Cilento, mentre "Zoè" è parola che in greco indica l'"essenza della vita". Le vigne dell'azienda, situate nel comune di Torchiara, si estendono su 5 ettari, 2 dei quali, vitati ad Aglianico, fin dal 1997, producono le uve per lo "Zero", a cui si aggiungono nel 2015 e 2016 i nuovi impianti di Fiano ed Aglianico.

## POLIZIANO

Docg Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 170.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Poliziano](#)

Proprietà: Federico Carletti

Enologo: Carlo Ferrini, Fabio Marchi

Una vera e propria certezza, quando si parla di Vino Nobile di Montepulciano. Quello prodotto dall'azienda di Federico Carletti è senz'altro questo: un vino dalla costanza qualitativa disarmante e capace di non deludere mai, come d'altronde il resto della gamma delle etichette aziendali, un po' il simbolo, insieme a poche altre, di tutto un territorio. La versione 2017, che nasce da un'annata calda ma che nell'areale poliziano, per le sue particolari caratteristiche pedoclimatiche, non ha fatto certamente paura, sfodera un bagaglio aromatico pulito e di bella intensità, ad anticipare una progressione gustativa solida e al contempo piacevolmente ritmata. L'azienda agricola Poliziano, nata nel 1961 da un primo nucleo di 22 ettari, negli anni è cresciuta fino a raggiungere gli attuali 145 ettari tutti coltivati a vigneto, per una produzione di 650.000 bottiglie. Ma non sono soltanto i numeri a sottolineare che questa realtà della denominazione del Nobile di Montepulciano rappresenta uno dei top player dell'areale. Federico Carletti ha infatti costruito, a partire dal 1980, anche una delle aziende più importanti dell'Italia enoica tout court, simbolo, insieme a poche altre, di quella ascesa del vino toscano, che ha disegnato paradigmi e scenari del tutto nuovi e altamente competitivi, contando in primis su una costanza qualitativa da primato, con punte d'eccellenza altrettanto affermate.

## ZOOM



### UGO ALCIATI, PANETTONE TRADIZIONALE

STRADA STATALE 231, Z.I. 2/C - MONTICELLO D'ALBA (CN)

Tel: +39 0173 466677

Sito Web: [www.golosidisalute.it](http://www.golosidisalute.it)

Anche se il Natale è ormai alle spalle, nessuno si sognerebbe di sostituire, nei festeggiamenti di fine e inizio anno, il re dei dolci: il Panettone. Una preparazione che, anzi, sembra essere sempre più protagonista e ricoprire un ruolo del tutto insostituibile e destare una curiosità crescente da parte di chi guida le tendenze culinarie tricolore. Il Panettone, infatti, è e resta un dolce su cui amano confrontarsi, con approcci svariati, anche i nomi più importanti della cucina italiana. Ecco allora quello firmato dallo chef stellato Ugo Alciati (patron di Guido Ristorante all'interno della tenuta Fontanafredda di Serralunga d'Alba) con pregiati canditi di limone "Costa di Amalfi" e uvetta, che affondano nell'impasto squisitamente tradizionale, a rimarcare la filosofia culinaria dello chef, fondata sul rispetto coerente e rigoroso dei tratti fondamentali delle ricette storiche, la scelta maniacale delle materie prime e la loro declinazione precisa, ma in cui non manca neppure qualche tocco inventivo e contemporaneo.

## RISTORANTE



### TRATTORIA DA BURDE

VIA PISTOIESE, 154 - FIRENZE

Tel: +39 055 317206

Sito Web: [www.vinodaburde.com](http://www.vinodaburde.com)

In questo anno a dir poco sfortunato per la ristorazione, la storica trattoria fiorentina da Burde ha saputo mantenere i suoi tratti tipici di luogo dedito ad una cucina semplice e tradizionale, che passa da materie prime di stagione e qualità, ben arricchita da qualche tocco di raffinatezza di alcune elaborazioni, offrendo un puntuale servizio di asporto e di delivery, senza lasciare indietro neppure la consueta attenzione verso i vini. Ecco allora i fratelli Paolo e Andrea Gori (quest'ultimo noto anche come wine blogger), più stanchi, è chiaro, ma tendenzialmente soddisfatti del lavoro svolto, che ha permesso almeno di sopravvivere in questo periodo così difficile. Ecco allora i piatti forti del locale ancora protagonisti: dalla ribollita alla pappa col pomodoro, dalla pasta al ragù di chianina alla farinata gialla con cavolo nero; dai fegatelli di maiale nella rete al peposo di razza Calvana, dal lampredotto inzinzino al bollito con salse e sottaceti; dalla zuppa inglese alla crostata con confettura Chiavenni.



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: © 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](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*