

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 138 - Dal 24 al 30 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 24 AL 30 GENNAIO 2021

*Bisol 1542*

*Bibbiano*

*Elena Walch*

*Hic et Nunc*

*Donnafugata*

*Campo al Mare*

*Leonardo da Vinci*

*Zenato*

*Le Monde*

*Ceraudo*

*Prunotto*

*Berlucchi*

*Paul Mas*

*Adami*

*Zoom: Agrinascente, Parmigiano Reggiano Parma2064*

*Ristorante: Pizzeria Olio&Basilico di Giacomo Garau - Caserta*



## BISOL 1542

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Molera

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera, Pinot Bianco, Verdiso

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Bisol 1542 Azienda Vinicola](#)

Proprietà: Ferrari F.lli Lunelli

Enologo: Desiderio Bisol

Il Valdobbiadene Prosecco Molera di Bisol è uno spumante prodotto a partire da uva Glera più una quota parte di Pinot Bianco e Verdiso, a garantirne un tocco brioso e vivace, dal profilo aromatico fresco e tendenzialmente articolato. La versione 2019 si caratterizza per un colore giallo paglierino con sfumature verdognole, da cui emerge un perlage delicato e continuo. Al naso, l'impatto è tutto su un'abbondante dose floreale che piano piano lascia spazio anche alla frutta a polpa bianca e a qualche tocco affumicato. Al palato, l'attacco è vivace e segnato da un sorso scorrevole e fragrante che passa da un centro bocca dai ritorni fruttati e si congeda con un finale dalla sapidità persistente. Bisol 1542 è probabilmente uno dei produttori più noti ed apprezzati del Prosecco e conta su 55 ettari totali divisi in 20 diversi appezzamenti in alcune delle più significative aree della denominazione, per una produzione di 4.500.000 bottiglie (che è alimentata anche dalla materia prima prodotta da conferitori storici di provata capacità). Si tratta di un patrimonio viticolo importante, che rende la famiglia Bisol, accanto alla sua storia decisamente significativa per questo areale, un punto di riferimento unanimemente riconosciuto in un territorio sempre più importante, ma anche inflazionato. L'azienda, dal 2014 entrata nell'orbita del Gruppo Lunelli, top player del panorama enoico nazionale.

## BIBBIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capannino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano S. Agricola](#)

Proprietà: Tommaso Marrochesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli

Facile e allo stesso tempo difficile. Ma a Bibbiano, siamo nella parte meridionale della sottozona chiantigiana di Castellina in Chianti, la teoria coincide con la pratica, la linearità vince sulla complicazione. I vini sono semplicemente e rigorosamente ottenuti assecondando i versanti occupati dalla quasi totalità dei 30 ettari a vigneto coltivati a biologico nei due Cru aziendali (Montornello 15 ettari con esposizione nord-est e Capannino 7 ettari con esposizione sud-ovest), che sono anche due Chianti Classico Gran Selezione, essendo le etichette apicali della tenuta, mentre il Chianti Classico annata e la Riserva vengono prodotti a partire dalle uve provenienti da entrambi i versanti. Di qui, e cioè dalla condizione pedoclimatica di Bibbiano, un portafoglio etichette diversificato dalla reale espressione del Sangiovese di questa località, nelle sue varie declinazioni dettate dal carattere del proprio "genus loci". Tutto qui. Ecco allora il Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capannino 2016, affinato in cemento, legno piccolo e grande per 24 mesi, uscire come ce lo aspetteremo. Un rosso importante e generoso, dalla struttura fitta ma ben articolata e dagli aromi ricchi, intensi e sfaccettati. Che passano dalla frutta rossa matura ai cenni di pietra focaia, per indugiare su tocchi balsamici, accompagnando un sorso pieno e deciso ma al contempo cremoso, sapido e avvolgente.

## ELENA WALCH

Doc Alto Adige Chardonnay Cardellino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Elena Walch](#)

Proprietà: Elena Walch con le figlie Julia e Karoline

Enologo: Stefano Bolognani

È il "primo amore" di Elena Walch, tenace donna del vino dell'Alto Adige. L'ha voluto, pensato, creato. Siamo alla fine degli Anni '80, un momento di "rivoluzione" nel mondo del vino e della ristorazione italiani. Elena sente l'aria di novità: inizia a selezionare le uve migliori dei suoi vigneti in quota, nella zona di Termeno, e guarda Oltralpe per trovare nuove ispirazioni. Nasce così lo Chardonnay Cardellino Alto Adige Doc: un 15% del mosto viene fatto fermentare e maturare in barrique di rovere francese per cinque mesi. Dopo il travaso di fine fermentazione, il vino rimane a lungo sui lieviti. In primavera avviene l'assemblaggio. Sono passati oltre 30 anni e oggi anche Julia e Karoline, le figlie di Elena, restano fedeli a quel "primo amore" di mamma e alla sua vinificazione in parte in barrique. Fedeli come il cardellino, di cui porta il nome, il piccolo uccellino che costruisce il suo nido solo tra i filari di Chardonnay. Elegante e complesso, ha una bella mineralità e la freschezza dei vini che nascono in quota. Siamo a oltre 250 metri sul livello del mare. I terreni ricchi di humus e pietra calcarea rimandano aromi fruttati e agrumati con una delicata nota minerale e speziata, e un finale che ricorda un tabacco dolce. Provato con caviale e crostini di pane di segale e farro monococco. Si abbina bene in genere con i piatti di pesce, anche con un tocco vivace di peperoncino.

(Fiammetta Mussio)

## HIC ET NUNC

Doc Barbera del Monferrato Femminile Singolare

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Hic et Nunc Società Agricola](#)

Proprietà: Massimo Rosolen

Enologo: Massimo Gigola

La Barbera è uno dei vitigni simbolo del Piemonte enoico. Benché relegata ad un ruolo un po' defilato nel ricco spettro varietale della Regione, resta tuttavia un vitigno capace di regalare uno dei più piacevoli vini prodotti in tutta Italia. Come dimostra la 2017 di Hic et Nunc, che si presenta di un rosso rubino carico con riflessi quasi purpurei. Al naso, domina il fruttato rosso con riconoscimenti di mora e fragola e qualche cenno di cacao e liquirizia. In bocca, il sorso è succoso e continuo, dalla struttura densa ed articolata, ben svolta da una spina acida puntuale, che porta il sorso ad un finale tonico e persistente, ancora sul frutto. L'azienda vitivinicola Hic et Nunc si trova a Vignale Monferrato, nel cuore del Basso Monferrato e nasce nel 2012 per opera della famiglia Rosolen, che acquista 100 ettari a Mongetto, dove, ad oggi, sorgono 20 ettari vitati e la cantina. L'azienda lavora i vitigni tradizionali dell'areale del Monferrato: dalla Barbera al Grignolino, dalla Freisa al Dolcetto, dal Cortese al Nebbiolo, declinati con stile moderno. Un'operazione che si inserisce in uno dei territori d'elezione del Piemonte enoico e che, in qualche misura, rinnova uno scenario poco affine alle novità. Il progetto trova poi un ulteriore accento nel Wine Resort Ca' dell'Ebbro, ad esaltare la filosofia di Hic et Nunc: il gusto del presente, il valore dell'esperienza e l'abitare i luoghi.



## DONNAFUGATA

Doc Sicilia Nero d'Avola Sherazade

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 217.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla

Il Nero d'Avola Sherazade 2019 (il cui nome rimanda ad una delle protagoniste della raccolta di novelle "Le mille e una notte" a cui Donnafugata dedica parte delle sue etichette), affinato in acciaio per 4 mesi, è un vino mediterraneo, protagonista assoluto della Sicilia enoica, dall'impatto aromatico abbondantemente speziato ed accompagnato da rimandi a frutta rossa, leggermente affumicata. In bocca, il sorso è scorrevole e reattivo, dalla presenza continua del frutto, che sul finale si fa croccante e tendenzialmente rinfrescante. Dall'areale del Cerasuolo di Vittoria all'Etna, da Marsala e Contessa Entellina a Pantelleria, l'articolato mosaico enoico di Donnafugata con sede a Marsala, praticamente, abbraccia i migliori terroir dell'isola, interpretando con etichette generose e raffinate la variopinta tavolozza dei colori dei vini siciliani. Un percorso iniziato nel 1983 e che oggi vede l'azienda, guidata da Antonio e José Rallo - forte di 410 ettari a vigneto per una produzione di 2.700.000 bottiglie - a riflettere un meritato prestigio interno quanto internazionale solido e riconosciuto. Un percorso virtuoso e di grande respiro avviato dal padre Giacomo Rallo, lungimirante imprenditore del vino, pioniere sotto molti aspetti, che ha saputo indicare una strada nuova a tutta l'enologia e la viticoltura siciliana, conciliando tradizione e innovazione, rispetto per la terra e valori etici.

## CAMPO AL MARE

Doc Bolgheri Rosato

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Tenuta di Campo al Mare](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una dinastia e di una storia e che attraverso gran parte di quella del vino italiano, segnandone i progressivi successi interni e internazionali. Il loro sbarco in Toscana, arriva quando, nei primi anni Sessanta, Nino Folonari acquista due aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, 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 in molte delle denominazioni più importanti della Toscana: Chianti Classico (Tenuta del Cabreo, Tenuta di Nozzole), Montalcino (La Fuga), Maremma (Vigne a Porrone) e Bolgheri. Proprio da quest'ultimo areale arriva il vino oggetto del nostro assaggio, prodotto nell'azienda di Campo al Mare, 25 ettari a vigneto nei pressi di Castagneto Carducci. Il Bolgheri Rosato 2019, il vero vino storico della zona e precursore degli attuali successi, è ottenuto da Merlot in purezza, affinato in acciaio per 4 mesi. Si tratta di un vino dal piglio mediterraneo dai profumi intensi, subito fruttati e fragranti che sanno di mirtillo, fragola e melograno, ad anticipare un gusto sapido, delicato, continuo e al contempo vivace, che lascia la bocca piacevolmente addolcita e fresca.

## CANTINE LEONARDO DA VINCI

Rubicone Igt Pinot Grigio Dama con l'Ermellino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Società Leonardo da Vinci](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Riccardo Pucci

Ad ispirare etichetta e cifra di questo vino di Cantine Leonardo, ottenuto da uve Pinot Grigio coltivate in Romagna, il celeberrimo quadro di Leonardo Da Vinci, conservato a Cracovia, in Polonia. E così il senso della morbidezza del tatto, nella pressione del pelo dell'ermellino dell'affusolato dito della Dama, rimanda al senso della morbidezza del frutto, di questo bianco, che potremmo definire, vista la sua notorietà specialmente oltreconfine, il bianco italiano più famoso al mondo, protagonista odierno di un nuovo successo, vista la ritrovata brillantezza commerciale della tipologia. La versione 2019 ha profumi fragranti di frutti a polpa bianca, con qualche lieve tono floreale e qualche cenno di erbe aromatiche. In bocca, il vino è dominato dalla sapidità che ne rende il sorso immediatamente piacevole e rinfrescante, anche sul finale dai ritorni fruttati. Le Cantine Leonardo da Vinci rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie, che spaziano tra le denominazioni più rilevanti della Provincia di Firenze e della Toscana). La storia è quella di un progetto cooperativo, partito sessanta anni fa (con tappe rilevanti nel 1988 con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano e nel 1990 con quella della Cantina di Montalcino), che dal 2012 è sotto la regia del Gruppo Cavivo, il primo produttore di vino in Italia.

## ZENATO

Doc Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: famiglia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

Il Ripasso di Zenato è un Valpolicella prodotto con la tecnica tradizionale del Ripasso sulle vinacce dell'Amarone (che consiste nel porre a contatto con le sue vinacce per una settimana il Valpolicella, periodo durante il quale fermenta una seconda volta). Nasce da uve Corvina, Rondinella e Oseleta e viene lasciato affinare per 18 mesi in tonneau. La versione 2016 è corposa e intensa, con impatto olfattivo giocato su piccoli frutti rossi che si alternano a nuance ammandorlate. In bocca, il vino è strutturato e sapido, vellutato e persistente, morbido e reattivo. Zenato è una delle grandi griffe del panorama enoico veronese, interprete fedele del Lugana e della Valpolicella. 95 gli ettari vitati per una produzione di 2.000.000 di bottiglie sono i numeri di una cantina fondata negli anni '60 da Sergio Zenato, che si "divide" tra il nucleo storico di San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda e il nucleo produttivo in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella. Oggi a guidarla, mantenendone il carattere squisitamente familiare, i figli di Sergio, Alberto e Nadia, che continuano a percepire i vini aziendali con versatilità, completezza e qualità. Per quanto riguarda i rossi (domina la scena bianchista, evidentemente, il Lugana), l'Amarone e il Ripasso rappresentano il nerbo fondamentale della gamma, con occhio attento e coerente, rivolto alla classicità dei vini di Valpolicella.



## LE MONDE

Trevezze Igt Bianco Pratum

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco,

Sauvignon

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Arcadia Società Agricola](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

Le Monde, fondata nel 1970, è stata rilevata da Alex Maccan nel 2008 ed attualmente conta su 85 ettari per una produzione annua di 700.000 bottiglie. L'azienda friulana, posta tra i fiumi Livenza e Meduna, ai confini con il Veneto, rappresenta una realtà del tutto a sé stante, perché dal punto di vista agronomico offre una composizione dei propri terreni del tutto diversa da quella che s'incontra, in generale, in questa parte d'Italia, con una quasi assoluta prevalenza calcareo-argillosa, mentre non è presente la componente ghiaiosa caratterizzante la pianura friulana. In questo senso, si potrebbe parlare di un vero e proprio Cru a dimensione aziendale, da cui si ottengono vini dalle caratteristiche organolettiche molto discostanti da quelli che, in generale, sono prodotti in questo areale. L'età media dei vigneti è di trenta anni, il che aumenta il grado di completezza delle etichette a marchio Le Monde, che sono ormai un punto di riferimento regionale. Il Pratum 2017 è un bianco di bella personalità, ottenuto da un blend affinato separatamente a base di Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, con quest'ultima varietà maturata per 12 mesi in acciaio mentre le altre due affinano in legno piccolo. Al naso i profumi sono ricchi, con il frutto bianco maturo in evidenza accanto a cenni burrosi e speziati. In bocca, il sorso è rotondo e denso con ritorni fruttati e sapidi ad allungare il finale.

## CERAUDO

Val di Neto Igt Bianco Grisara

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pecorello

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agricola Roberto Ceraudo](#)

Proprietà: Roberto Ceraudo

Enologo: Giuseppe Ceraudo

Una stradina tra vigne, ulivi e agrumi, conduce all'antico borgo al centro della tenuta Dattilo dove si trovano cantina, ristorante e agriturismo. Roberto Ceraudo ha iniziato già negli anni Settanta a coltivare la sua terra in regime biologico per quindi passare da almeno un lustro al biodinamico. Con lui lavorano i tre figli, Giuseppe e Susy in cantina, mentre la più giovane, Caterina, classe 1987, dopo una laurea a pieni voti in enologia, spinta da Niko Romito, dove ha studiato e lavorato, invece che dedicarsi alla cantina ha optato invece per l'altra sua grande passione, la cucina, prendendo in mano le redini del Dattilo, il ristorante di famiglia e conquistando a 25 anni una Stella Michelin (e sempre la Michelin nel 2017 l'ha premiata come Chef Donna dell'Anno). Conosco Roberto da anni, un vero gentiluomo di campagna, sempre ottimista e sorridente, come solo chi ha realizzato il sogno di una vita può essere. I suoi vini e il suo olio sono da anni premiati da tutte le guide di settore, così come il ristorante e tutto questo l'ha conquistato lavorando duramente per sé e con i suoi figli. Chapeau Roberto, brindiamo a te e alla tua famiglia con il Grisara '19, Pecorello in purezza di rara intensità olfattiva, nitido, agrumato, minerale, con rimandi ad erbe mediterranee e frutta bianca, il sorso sapido e fruttato è caratterizzato da un'acidità ancora tagliante e dotato di un lungo finale agrumato.

(Massimo Lanza)

## PRUNOTTO

Docg Nizza Bansella

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Prunotto](#)

Proprietà: Famiglia Antinori

Enologo: Gianluca Torrenco

Il Nizza Bansella 2018 è vino versatile e di intrigante complessità olfattiva. Si presenta nel bicchiere di un bel rubino intenso con riflessi violacei brillanti e profondi. Raffinato e persistente il naso dove alle note floreali ben si uniscono note più dolci di frutti scuri, ciliegia nera e mirtillo, sottobosco autunnale e un bel pout-porri di spezie tra cui pepe e cannella. Freschezza e tannini in grande evidenza in buon equilibrio con il frutto integro e succoso per una beva dinamica, di rara piacevolezza, ma per nulla banale, arricchita da un bel finale fruttato, succoso e ben sostenuto dall'acidità. La famiglia Antinori arriva in Piemonte nel 1889, con l'acquisizione di Prunotto, realtà fondata nel 1922. Oggi gli ettari vitati sono 55, nei territori di Langa e Monferrato (frazionati, come da tradizione, in piccoli appezzamenti e singoli Cru di proprietà), per una produzione di 800.000 bottiglie e l'azienda consta di una moderna cantina ad Alba, dove convergono le uve provenienti dalle varie denominazioni, e di una suggestiva cascina a Monforte d'Alba, dove si accolgono i visitatori. I vini più importanti, per fare alcuni esempi, spaziano dai Barolo Bussia e Vigna Colonello alla Barbera d'Alba Pian Romualdo, in produzione dal 1961, dal Barbaresco Bric Turot alla Nizza Costamiòle, fino al Monferrato Bricco Colma (ottenuto da una purezza di Albarossa, incrocio tra Nebbiolo e Barbera).

## BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 56,00

Azienda: [Società Guido Berlucchi](#)

Proprietà: famiglia Ziliani

Enologo: Arturo Ziliani, Ferdinando Dell'Aquila

L'Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva Guido Berlucchi è stato prodotto per la prima volta con il millesimo 2004 e il suo nome è un omaggio alla dimora adiacente alle cantine dove fu scritto il destino di un territorio. La versione 2009, è figlia di un'annata molto buona per la Franciacorta, e svela un vino dall'affascinante espressività olfattiva su toni fruttati maturi di miele, di crosta di pane e di tabacco. In bocca, il sorso resta costantemente sapido, fragrante e profondo, senza alcuna concessione all'ossidazione. Storico marchio franciacortino, Berlucchi - 115 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 4.400.000 bottiglie - comincia la sua storia agli inizi degli anni Cinquanta, quando Guido Berlucchi, insieme all'enologo Franco Ziliani e al suo collega Giorgio Lanciani, produssero in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di Metodo Classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione pionieristica e vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino e dava una vera svolta alla spumantistica tricolore. L'azienda con sede a Corte Franca conta anche su una significativa tenuta, Caccia al Piano, fuori dalla Lombardia, e precisamente in Toscana nell'areale bolgherese, che con i suoi 18 ettari vitati produce 127.000 bottiglie.



## PAUL MAS

Pays d'Oc Igp Sauvignon Blanc Réserve

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Domaines Paul Mas](#)

Proprietà: Jean Claude Mas

Enologo: Jean Claude Mas

Il progetto enologico di Jean-Claude Mas prende forma nella sua attuale articolazione a partire dal 2000. Si tratta di un progetto che in un tempo relativamente breve è diventato un polo produttivo non secondario. Domaines Paul Mas, i cui vigneti insistono nella regione viticola del Languedoc-Roussillon, dal clima tendenzialmente mediterraneo, conta su ben 15 tenute, da cui escono vini all'insegna della piacevolezza e, soprattutto, giungono sullo scaffale a prezzi concorrenziali, anche grazie ad un costo dei terreni vitati non certo comparabile con quello delle zone più blasonate della Francia a fare il paio con i costi di gestione anch'essi più contenuti. In questo senso, l'approccio imprenditoriale di Domaines Paul Mas è decisamente più "nuovomondista" che "vecchiomondista", riprendendo vecchie ma sempre valide categorie che hanno spiegato il mondo del vino negli ultimi trent'anni. Forte anche il legame con l'Italia: l'enologo Giorgio Grai, scomparso sul finire del 2019, è stato consulente di questa realtà per molti anni e poi nei vigneti aziendali non mancano sperimentazioni con varietà italiane. Venendo all'assaggio, il Reserve Sauvignon 2019 è bianco dalla timbrica aromatica tutta sugli agrumi, con qualche cenno di erba aromatica, ad anticipare una progressione gustativa continua, fragrante, dal contrappunto sapido sempre ben presente e ritorni di frutta esotica sul finale.

## ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Brut Nature  
Sui Lieviti Col Fondo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Adami](#)

Proprietà: Armando e Franco Adami

Enologo: Franco Adami

Lo spumante Sui Lieviti Col Fondo è una novità in casa Adami. Non già la tipologia, che nacque infatti nel 1933 con il Rive Cartizze asciutto e il Vigna Giardino asciutto, entrambi rifermentati in bottiglia sui lieviti come al tempo la poca tecnologia permetteva. La prima annata uscì quindi nel 1932, mentre nel 2019 - e qui sta la novità - entra finalmente nella nomenclatura del consorzio con la classificazione Sui Lieviti "spumante" a fianco al già esistente "frizzante". Giallo paglierino e dal perlage fine e continuo, al naso è contraddistinto da netti i richiami alla crosta di pane, agli agrumi, alla frutta a polpa bianca e al lievito. In bocca, il suo impatto è leggiadro e molto fresco, dal sorso vivace e scorrevole che regala una bevibilità assoluta. Adami è da un secolo un punto di riferimento per il mondo del Prosecco. Non lontano da Valdobbiadene si trova il comune di Vidor e qui, nella frazione Colbertaldo, ha sede la cantina, nata nel 1920, quando Abele Adami acquistò dal Conte Balbi Valier un piccolo vigneto e cominciò a produrre Prosecco. Raccolto il testimone, Adriano Adami continua l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco di qualità. Negli anni '80 il cerchio si chiude con la terza generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica ed il brand conquista nuovi mercati e solido prestigio.

## ZOOM



### AGRINASCENTE, PARMIGIANO REGGIANO PARMA2064

VIA SAN MICHELE CAMPAGNA, 22/E - FIDENZA (PR)

Tel: +39 0524 520958

Sito Web: [2064.it](#)

Il Parmigiano Reggiano Parma2064 prodotto dalla Cooperativa Casearia Agrinascente, nasce nel cuore dell'area Dop del Parmigiano Reggiano, nella "Food Valley", che è anche la terra di Giuseppe Verdi. È forgiato col latte che proviene dagli allevamenti a conduzione familiare gestiti da Parma2064, il cui nome fa riferimento al numero di matricola dato al caseificio di Fidenza dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Ogni anno circa 16 milioni di litri di latte, raccolti da circa 1400 bovine, sono lavorati per dar vita a varie versioni di Parmigiano Reggiano a diversa stagionatura (da 12 a 48 mesi), biologico, ottenuto da latte di animali allevati senza antibiotici e nutriti con foraggi coltivati senza fitofarmaci, Halal accettato dalla religione musulmana e provvisto di certificazione Kasher, che si distingue per l'uso di caglio di vitello liquido a garanzia dell'esclusione da contaminazione con eventuali residui di carne. C'è inoltre il formaggio Verdiano del Maestro, che nasce utilizzando caglio di origine vegetale o microbica.

## RISTORANTE



### PIZZERIA OLIO&BASILICO DI GIACOMO GARAU

VIA ALBERTO BIZZARRI - CALVI VECCHIA (CE)

Tel: +39 0823 651288

Sito Web: [www.giacomogarau.it](#)

C'è chi, anche in questa maledetta fase pandemica, scommette sul futuro e rilancia. Giacomo Garau, talentuoso pizzaiolo casertano, ha affiancato la scorsa estate, alla già storica pizzeria Olio&Basilico di Calvi Vecchia, un nuovo locale nel centro di Caserta. Garau propone, anche in questa Caserta sempre più capitale della pizza contemporanea, il format Olio&Basilico: un locale dal concept informale - ma esclusivo al tempo stesso - che si configura come un grazioso ed accogliente tempio del gusto, dove è possibile ritrovare l'intrigante proposta gastronomica che ha sancito il suo successo. Territorio e stagionalità continuano ad essere le parole chiave e caratterizzanti gli ingredienti usati per i topping, tesi ad esaltare ulteriormente quell'impasto altamente idratato e leggero (con proposte anche alternative: alla curcuma, grano arso, multicereali e alla digeribilissima canapa) che ha reso Giacomo Garau un pizzaiolo di profilo internazionale, rendendolo una star della tipologia capace di creare un'eccellenza assoluta nel casertano.



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: © Bibbiano

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

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

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



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticolum*