

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 139 - Dal 31 Gennaio al 6 Febbraio 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 31 GENNAIO AL 6 FEBBRAIO 2021

Ceci

CantinAmena

Bonavita

Zaccagnini

Pasqua

Venica

Vallepicciola

Nicolas Feuillatte

Travaglino

Goggiano

Villa Sandi

Tenute Rubino

Baglio del Cristo di Campobello

La-Vis

Zoom: Pastiglie Leone, Special Edition Le Palle

Ristorante: Eccellenze Campane Verace Sudd - Napoli



CECI

Emilia Igt Lambrusco Terre Verdiane 1813

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Lambrusco

Bottiglie prodotte: 63.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci



CANTINAMENA

Lazio Igp Malvasia Puntinata Divitia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia Puntinata

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Società Agricola Mingotti](#)

Proprietà: famiglia Mingotti

Enologo: Valentino Ciarla



BONAVITA

Terre Siciliane Igt Ilno

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nocera

Bottiglie prodotte: 660

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Agricola Bonavita](#)

Proprietà: Giovanni Scarfone

Enologo: Giovanni Scarfone



ZACCAGNINI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Terre di Casauria San Clemente Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini](#)

Proprietà: Marcello Zaccagnini

Enologo: Concezio Marulli

Le Cantine Ceci, fondate da Otello, oste della bassa parmense, sanno coniugare la storia del vino al suo futuro. Tutto nacque nel 1938 nella sua trattoria, dove Otello mesceva il Lambrusco che produceva acquistando l'uva dai contadini della zona. I suoi figli Giovanni e Bruno progressivamente abbandonarono la ristorazione dando via all'avventura enoica delle Cantine Ceci. Il Lambrusco Secco Terre Verdiane 1813 è il vino frizzante per eccellenza realizzato dalla cantina. Ceci infatti parte da qui per raccontare la propria abilità nel declinare le diverse tipologie di Lambrusco presenti all'interno della sua gamma. Si tratta di una tradizione che si trasforma e si evolve nella sua continuità, e che nella versione 2019, ritrova i suoi tratti inconfondibili. Ottenuto da uve Lambrusco nelle varietà Maestri e Marani coltivate nei vigneti della Bassa Parmense, macera sulle bucce a bassa temperatura per un periodo di 5-7 giorni. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il Metodo Charmat, con affinamento per 3 mesi sui lieviti. Rosso agile e beverino per eccellenza, ha colore purpureo, accompagnato da perlage vivace e continuo. Possiede note aromatiche fruttate di ciliegia, fragoline di bosco, incrociate con cenni di rosa, che trovano in bocca freschezza e sapidità, con tannino presente ma non invadente, mentre una leggera speziatura accompagna un finale gradevolmente morbido e dai ritorni fruttati.

Nel 2004 i coniugi bresciani Valeriano e Maria Rosa Mingotti acquistano una ventina di ettari a Campoleone di Lanuvio, nella campagna romana, con l'idea di produrre e vendere uva. Nel 2012, i figli, Silvia, Enrico e Osvaldo decidono di compiere un passo più ambizioso e trasformano l'intuizione imprenditoriale dei genitori in Società Agricola Mingotti, una realtà vitivinicola strutturata realizzata per portare sul mercato non l'uva ma le proprie bottiglie. L'Azienda è situata non lontano da Lanuvio, tra la campagna romana e l'Agro Pontino, in località Vigna Amena (da qui il nome CantinAmena) e conta su 18 ettari di vigneto, oggi totalmente coltivati a biologico, e che ospitano sia varietà locali che internazionali: dal Cesanese al Montepulciano, dal Merlot al Cabernet Sauvignon, dal Sangiovese al Petit Verdot, dalla Malvasia del Lazio al Trebbiano toscano, dal Syrah all'Incrocio Manzoni, dal Sauvignon al Petit Manseng. Il primo vino prodotto e commercializzato arriva nel 2011 e quindi stiamo parlando di una giovane azienda, tuttavia già dalle idee chiare. Almeno ad assaggiare La Malvasia Puntinata Divitia 2019. Affinata per 3 mesi in acciaio si presenta di un bel giallo brillante. Al naso, i profumi sono intensi con le note di frutta gialla e zagara in evidenza, accompagnate da cenni erbacei e tocchi speziati. In bocca, il sorso è sapido, denso e non privo di fragranza.

Quella di Faro Superiore per la famiglia Scarfone era la casa di campagna dove si passavano le vacanze godendo del fresco della collina ma beandosi della vicinanza del mare, lo Stretto dista solo un chilometro in linea d'aria. Così Giovanni sin da ragazzino nei fine settimana e per tutta l'estate amava aiutare il nonno che produceva un vino per la famiglia coltivando i suoi due ettari di vigna. Così Giovanni capì cosa avrebbe voluto fare da grande e per seguire la sua vocazione si iscrisse alla scuola agraria per poi studiare enologia, mettendo su, a studi completati, l'azienda agricola Bonavita. La vigna del nonno, come si usava all'epoca era una complantazione di nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera e nero d'Avola, insomma quello che molti anni dopo sarebbe diventato l'uvaggio della Doc Faro. Adesso Giovanni di ettari di vigna ne ha cinque, tutti coltivati in modo naturale, senza l'uso di prodotti chimici, ha realizzato di recente una cantina nuova, la vecchia era in garage, e dopo il Faro doc e un rosato, l'anno scorso ha esordito con un altro vino, un nocera in purezza battezzato Ilno anche questo come gli altri frutto di una vinificazione naturale. Di un bel rubino brillante dai riflessi più cupi Ilno profuma di piccole bacche rosse, sale marino, ed erbe aromatiche, il bicchiere è segnato da una bella acidità, tannini ancora vitali e un bel frutto succoso che ne amplifica la godibilissima beva.

(Massimo Lanza)

Zaccagnini è oggi marchio affermato e tra i più riconosciuti dell'Abruzzo enoico, con una storia che inizia nel 1978, quando, a queste latitudini, il vino non era certo protagonista. A guidare questa realtà con sede nei pressi di Bolognano, in provincia di Pescara, ci sono Marcello (figlio del fondatore Ciccio) e il cugino Concezio Marulli, che gestiscono un'estensione a vigneto di 300 ettari, distribuita tra la Majella e il Mar Adriatico, capace di originare 5.000.000 di bottiglie. Naturalmente, il portafoglio etichette aziendale, incentrato sulla tradizione enologica abruzzese più classica, è articolato e comprende prodotti entry level, immediati quanto efficaci commercialmente, accanto ad ambiziose selezioni, senza lasciare fuori sperimentazioni su spumanti e vini senza solfiti. Fa parte senz'altro della parte apicale dell'offerta aziendale il Montepulciano d'Abruzzo San Clemente Riserva. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, vinificato in legno e poi affinato per 15 mesi in barrique è l'espressione generosa e potente di tutte le potenzialità della varietà a bacca rossa che ha fatto grande la Regione. La versione 2016 possiede intensi aromi di marasca, frutti di bosco maturi, cannella e liquirizia, con accenti boisé a rifinitura. In bocca, il sorso è pieno, robusto e continuo, con tannini avvolgenti e finale profondo ed appagante, dai ritorni prepotenti del frutto e delle spezie.



PASQUA

Veneto Igt Bianco Hey French you could have made this but you didn't Edizione I

Vendemmia: 2013, 2015, 2016, 2017
Uvaggio: Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 43,00
Azienda: [Società Pasqua Vigneti e Cantine](#)
Proprietà: famiglia Pasqua
Enologo: Carlo Olivari, Giovanni Nordera

La storia di questo vino nasce dall'intreccio di 3 elementi: un vigneto sul Monte Calvarina, al confine orientale del Soave, che si cercava di valorizzare; una gita aziendale nella Champagne di grande insegnamento sui vini ottenuti da blend. E infine un'azienda abbastanza strutturata da riuscire a tenere un piede ben saldo nella produzione di vini tradizionali del suo areale (Valpolicella e Soave) e, allo stesso tempo, ad avere un approccio tanto scanzonato da permettersi esperimenti innovativi e irriverenti. Ecco Hey French, che prende ispirazione dalle vinificazioni spumantistiche d'oltralpe per applicarle ad un vino fermo bianco, unendo le migliori uve di Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon raccolte in 4 annate differenti. Il procedimento è graduale: vinificazioni separate per vitigno, affinamento in legno, e poi in due passaggi lo studio del blend, prima della singola annata, poi delle 4 diverse annate unite. Il risultato è un vino che si mastica, persino nel colore, giallo e brillante come il sole. Il naso, molto inteso, sa di albicocca, cedro, note mentolate, di spezie dolci e di frutta tropicale - mango e caju - infine camomilla e ginestra. In bocca è estremamente minerale e vellutato, e il sorso alterna sapidità e dolcezza senza sosta, rimandando aromi di burro, vaniglia, pepe bianco, ginestra e fragranza ammandorlata. A breve l'Edizione II: sarà interessante stabilire se le diversità di ogni annata riusciranno ad emergere più delle tecniche di vinificazione.



VENICA

Doc Collio Sauvignon Ronco delle Mele

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 43.000
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: [Venica & Venica Società Agricola](#)
Proprietà: famiglia Venica
Enologo: Giorgio Venica

Senza inutili giri di parole, la Doc Collio deve la sua notorietà attuale ad un ristretto numero di aziende e, soprattutto, ad una ancora più limitata schiera di vini, che ne hanno letteralmente sancito il successo. Ed uno di questi, è senz'altro il Sauvignon Ronco delle Mele di Venica. Ma perché si chiama così? Oggi il vigneto Ronco delle Mele si trova nella Doc Collio, ed è orientato verso le Alpi Giulie con vista sul ghiacciaio del Canin ad un'altitudine di 150 metri sul livello del mare. Ma la piccola collina su cui sono coltivati i due ettari di questo che potremmo definire un vero e proprio Cru, ha una storia più lunga. Durante la Prima Guerra Mondiale, fu bombardata dagli Austriaci determinando una piccola frana del pendio. Quando quel pezzetto di terra, nel 1930, entrò nella proprietà di Daniele Venica, fondatore dell'attuale cantina, si rese necessario intervenire per sostenerlo e così furono piantati accanto alle viti già presenti, diversi alberi di mele, come l'agricoltura promiscua imponeva al tempo. Le barbatelle di Sauvignon arrivarono molto dopo, nel 1984 e la produzione della prima annata, arrivò nel 1995. La versione 2019 possiede un impatto olfattivo che intenso che sa di frutta tropicale, agrumi e foglia di pomodoro, con toni speziati a contrasto. In bocca, il sorso è solido, sapido e fragrante, di bella continuità che si spegne soltanto in un finale persistente e fruttato.



VALLEPICCIOLA

Dogh Chianti Classico Gran Selezione Lapina

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: [Azienda Agricola Vallepiciola](#)
Proprietà: Bruno Bolfo
Enologo: Erasmo Mazzone, Riccardo Cotarella

Ottenuto dai migliori Sangiovese aziendali ed affinato per 26 mesi in barrique, tonneau e legno grande, il Chianti Classico Gran Selezione Lapina 2016 coglie in pieno le potenzialità di un'annata che, tra le colline chiantigiane, è destinata a restare nella memoria. Frutti rossi, bacche di ginepro ed erbe formano la base aromatica su cui si innestano toni affumicati, balsamici e speziati. In bocca, la struttura è solida e si articola con buona tonicità, grazie a verve acida puntuale e sapidità del sorso. Vallepiciola inizia la sua vicenda chiantigiana nel 1999, quando l'imprenditore ligure Bruno Bolfo e sua sorella Giuseppina decisero di ristrutturare un antico convento abbandonato, per trasformarlo nell'attuale resort a cinque stelle. Ma accanto a questa iniziativa di imprenditoria turistica, fu anche inserito un progetto enologico che oggi conta su una moderna cantina (inaugurata nel 2016) e su 95 ettari a vigneto, rappresentando uno dei più bei investimenti realizzati nel recente passato nella sottozona chiantigiana di Castelnuovo Berardenga. Nei vigneti viene coltivato in maggior parte, evidentemente, il Sangiovese, ma ci sono anche Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e il meno diffuso, benché nobilissimo, Pinot Nero, a dare vita ad un portafoglio etichette ricco (che vede al suo interno anche una produzione spumantistica) e spalmato su 250.000 bottiglie annue.



NICOLAS FEUILLATTE

Aoc Champagne Brut Reserve Exclusive

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Meunier
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: [Centre Vinicole Nicolas Feuillatte](#)
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Guillaume Roffiaen

Marchio certamente tra i più rinomati tra gli appassionati (anche per il suo invitante rapporto qualità/prezzo), Nicolas Feuillatte riveste un ruolo di spicco nell'articolato panorama della Champagne. All'origine della Maison l'uomo d'affari Nicolas Feuillatte e il vigneron Henri Macquart, che hanno creato questa realtà agli inizi degli anni '70. Champagne Nicolas Feuillatte è per vendite il marchio n°1 in Francia e n°3 nel mondo, espressione di un modello, quello cooperativo, che riunisce un "esercito" di viticoltori formato da 5.000 tra donne e uomini. Il frutto del loro lavoro è sviluppato dallo Chef de Cave, che attraverso l'"Art de l'Assemblage" realizza cuvées dallo stile raffinato, preciso ed elegante. In una veste intrigante e del tutto nuova dal packaging riciclabile al 100%, denominata "United Growers" - e dedicata agli uomini e alle donne che coltivano i 2.100 ettari di vigne da cui nascono le cuvées firmate Nicolas Feuillatte - fa mostra di sé lo champagne simbolo della Maison: il Réserve Exclusive Brut. Fresco e dinamico, è il risultato di un assemblaggio composto dal 20% di Chardonnay, dal 40% di Pinot Noir e dal 40% di Meunier. Il suo bagaglio aromatico evidenzia un fruttato intenso ed espressivo, dove note di pera matura e albicocca si fondono con le bollicine e dove l'invecchiamento, di 4 anni, apporta una maturità accattivante che ne perfeziona stile e consistenza.



TRAVAGLINO

Docg Oltrepò Pavese Brut Blanc de Noir
Gran Cuvée

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Travaglino](#)

Proprietà: famiglia Comi

Enologo: Achille Bergami, Donato Lanati



GOGGIANO

Doc Grignolino d'Asti Brunot

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Goggiano & C.](#)

Proprietà: Stefano e Andrea Scassa

Enologo: Stefano Scassa



VILLA SANDI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze
Brut Vigna La Rivetta

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 17.200

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Società Villa Sandi](#)

Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato

Enologo: Valerio Fuson, Riccardo Cotarella



TENUTE RUBINO

Salento Igt Susumaniello Rosato Torre
Testa

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Susumaniello

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

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

Proprietà: Luigi Rubino

Enologo: Luca Petrelli

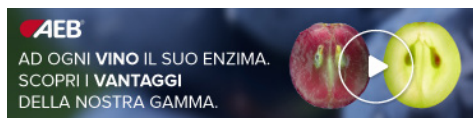
Azienda storica dell'Oltrepò Pavese, una denominazione e un'areale produttivo che sta pian piano emergendo con più decisione, soprattutto grazie alla sua produzione di spumanti, da oltre un secolo e mezzo è di proprietà della famiglia Comi. Una storia lunga e dalle tappe significative che trova, solo per fare l'esempio più eclatante, una zonazione dei vigneti, operata pionieristicamente negli anni Sessanta del secolo scorso. Oggi l'azienda, condotta da Cristina, e Alessandro Cerri Comi si sviluppa su 80 ettari a vigneto, per una produzione annua di 200.000 bottiglie. Dal punto di vista produttivo il focus è condotto da due vitigni, Riesling e Pinot Nero, che danno vita, soprattutto usati in purezza, ai vini più importanti dell'azienda. Lo stile è ben centrato, di inappuntabile esecuzione e privilegia agilità di beva e immediata piacevolezza, come, peraltro, suggerisce l'impostazione storica dei vini dell'Oltrepò, ma non mancano anche complessificazioni più ambiziose. Ottenuto dalle uve della vigna del Portico, il Brut Blanc de Noir Gran Cuvée 2016, affina sui lieviti in bottiglia per 36 mesi. Di colore paglierino carico e dal perlage continuo, mette in fila un profilo aromatico classico che spazia da ricordi di crosta di pane e frutta secca a quelli di agrumi e tocchi speziati. In bocca, il sorso è fragrante e di piacevole sapidità, dal finale persistente ancora sull'agrumo e sul pepe.

Arriva da una sola vigna il Grignolino d'Asti Brunot: un piccolo appezzamento di neanche due ettari, terreno sabbioso, al confine tra la città di Asti e Migliandolo, zona storicamente vocata per questo vitigno. È un clone antico, che dà un grappolo piccolo, poco produttivo. Lo impiantò Luciano Usseglio-Tommaset, lo "scienziato irriverente" che lavorava all'Istituto sperimentale per l'Enologia di Asti. Un anarchico testaborda che non si piegava, un po' come quel vitigno che amava e fu così ribattezzato da Gino Veronelli. Stiamo parlando di oltre 40 anni fa. La vigna non è di proprietà della famiglia Goggiano; era di Bruno Torchio, a cui è dedicata l'etichetta: Brunot, il nome in dialetto monferrino. Ancora oggi la conduce il figlio di Brunot, Walter, con la moglie Franca. Una passione di famiglia condivisa con Stefano e Andrea Scassa, la terza generazione dell'azienda Goggiano di Refrancore, piccolo comune dell'Astigiano. Di questo Grignolino d'Asti ne producono poche bottiglie, ma lo amano anche in Germania e Svizzera. Ha una bella tipicità: rosso vivo con un'unghia arancione, note di fragoline di bosco, lievemente speziato, un finale piacevolmente e tipicamente amarognolo. Provato con acciughe fritte. In generale i suoi tannini vivaci lo rendono adatto ai fritti di verdure e di pesce. D'estate, fuori dalle regole dell'Aperitivo dell'Avvocato (Gianni Agnelli): metà Grignolino, metà Champagne e un cubetto di ghiaccio.

(Fiammetta Mussio)

Che la piccola area collinare di Cartizze rappresenti il luogo d'elezione per la produzione del Prosecco è cosa arcinota, testimoniata dalla sua storicità e da vini che, senza tanti giri di parole, hanno un quid in più rispetto al resto della produzione di Valdobbiadene. Si tratta di un piccolo areale di 106 ettari complessivi coltivati a vigna, tra le frazioni di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene. Qui si trova anche il vigneto La Rivetta di proprietà di Villa Sandi, da cui è ottenuto, possiamo senz'altro dirlo, il vino bandiera aziendale. La versione 2019 rinnova i suoi fasti offrendosi con un bagaglio olfattivo ben a fuoco diviso tra frutti bianchi, fiori e cenni di confetto a rifinire in dolcezza il naso. In bocca, il sorso è bilanciato e fragrante ed è davvero difficile resistergli. La famiglia Moretti Polegato è a capo di una realtà vitivinicola che, con il tempo, ha sviluppato un articolato complesso produttivo con al centro le bollicine trevigiane. Partita dalla terra di confine tra Montello e Valdobbiadene, oggi comprende un patrimonio vitato cospicuo di 560 ettari a vigneto ad occupare ampie parti della denominazione Prosecco, per una produzione dai numeri non confidenziali di 5.600.000 bottiglie. La gamma etichette, evidentemente, trova nella Glera la varietà di riferimento, ma non mancano anche vini fermi che stanno dando buona prova di sé.

Fedele al suo progetto enologico, che vede protagonista il Susumaniello, a rischio scomparsa negli anni '90, Tenute Rubino non poteva mancare l'appuntamento anche con la declinazione rosata di questa varietà, arrivata in terra pugliese probabilmente dalla Dalmazia. Il Torre Testa, il cui nome rimanda alle torri d'avvistamento che fin dal Medioevo costellavano la costa pugliese, omaggia la Torre Testa del Gallico di Jadico. La versione 2019, affinata in acciaio per 5 mesi e senza svolgimento della fermentazione malolattica, possiede colore rosa intenso e brillante. Al naso, prevale un fruttato rigoglioso che sa di mirtillo, ribes e ciliegia fresca. In bocca, il sorso è goloso, 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 enico ancora a metà degli anni '80 del secolo scorso, a decidere di scommettere 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 Lepardi, ha creato il marchio Tenute Rubino.



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Rosso Adènzia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

Bottiglie prodotte: 40.365

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: Baglio del Cristo di Campobello

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella

L'Adènzia, uno dei rossi di Baglio del Cristo di Campobello, figlio di uve locali e varietà internazionali, nel nome rimanda al "dare adènzia" siciliano, cioè nell'insistenza sulla profondità che, traslata al vino, indica la strada per un Nero d'Avola e Syrah capace di dare un'emozione più grande della loro semplice somma. La versione 2018 ha profumi molto intensi di mirtillo e piccoli frutti neri, palato ricco, morbido e rotondo, di lieve confettura e vaniglia, possiede anche un finale coerente e di bella dolcezza. Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, ha giusto da pochissimo tagliato il traguardo non da poco dei 20 anni di attività vitivinicola, essendo nato nel 2000. Un bel traguardo che fa il paio con quello di produrre vini dalla marcata espressione mediterranea e di valorizzare una porzione di Sicilia, siamo nell'agro agrigentino, dalle particolari condizioni pedoclimatiche, caratterizzate dalla vicinanza al mare e da terreni calcarei, posti tra i 230 e i 270 metri d'altezza, a permettere anche qualche intrigante digressione fuori dalla consuetudine enoica dell'isola. 35 gli ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, che si snoda su un portafoglio etichette, equamente diviso tra bianchi e rossi, ottenuti da varietà locali e alloctone, dallo stile sobriamente moderno e accattivante e dall'impatto complessivo convincente.



LA-VIS

Vigneti delle Dolomiti Igt Bianco Maso Franch

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Incrocio Manzoni, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: Cantina di La-Vis Società

Cooperativa Agricola

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Ezio Dallagiacoma

La-Vis è una cantina sociale che conta su 750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie e rappresenta una delle realtà più importanti del Trentino enoico, per storia e qualità delle sue etichette. 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, mentre l'anima spumantistica di Cesarini Sforza è recentemente passata al consorzio Cavit. Nell'articolato mosaico dei vigneti aziendali, con quelli posti ad altitudini più significative a "svettare", verrebbe da dire, anche gli 11 ettari coltivati a biologico, di Maso Franch nel comune di Giovo, in località Pian del Castello, che dominano la valle dell'Adige e l'abitato di Lavis e dove ha sede anche un resort con ristorante. Qui nascono alcune tra le migliori etichette della cantina con sede nel paese pre-alpino, come il bianco oggetto del nostro assaggio. Uvaggio di Chardonnay e Incrocio Manzoni (vitigno originato dall'incontro tra Riesling e Pinot Bianco) che affina sui lieviti per 24 mesi, parte in acciaio e parte in legno piccolo, possiede nella versione 2016, ancora di apprezzabile fragranza, aromi di frutta a polpa bianca, erbe di campo, cenni floreali, tocchi speziati e burrosi. In bocca, il sorso è denso e sapido, mantenendosi continuo e intenso fino ad un finale ammandorlato.

ZOOM



PASTIGLIE LEONE, SPECIAL EDITION LE PALLE

VIA ITALIA, 46 - COLLEGGIO (TO)

Tel: +39 011 484759

Sito Web: www.pastiglieleone.com

Le pastiglie Leone sono dal 1857 una vera e propria istituzione, naturalmente per i più golosi. Molteplici i gusti a disposizione (40). Da ultimo le Special Le Palle che nel packaging riportano i consueti buoni propositi, comunque sempre disattesi, dai golosi di turno. Ecco allora la confezione "È per i cali di zucchero" oppure "Domani inizio a correre" oppure ancora "Lunedì inizio la dieta", solo per fare alcuni esempi. Un modo scherzoso di ricordarsi delle cose ma inesorabilmente dolce, nonostante questa serie sia pensata anche per i vegani, essendo senza latte, e ottenuta da soli ingredienti di origine naturale, senza glutine e senza frutta a guscio. Le pastiglie del Sig. Leone erano già famose prima dell'Unità d'Italia e annoveravano fra i loro estimatori Camillo Benso Cote di Cavour e l'intera Real Casa Savoia. Hanno poi continuato ad accompagnare la storia d'Italia fino ai giorni nostri mantenendo il loro stile e soprattutto la loro caratteristica peculiare di essere anche dissetanti.

RISTORANTE



ECCELLENZE CAMPANE VERACE SUDD

VIA BRIN, 69 - NAPOLI

Tel: +39 081 203657

Sito Web: www.veracesudd.it

Ecceellenze Campane è un polo enogastronomico, con sede a Napoli, Londra, Milano e a Roma con lo spin-off Verace Sudd. Riunisce piccole imprese locali, operanti nei diversi comparti del settore di riferimento, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le eccellenze agroalimentari direttamente dal "produttore" al "consumatore", nella logica della filiera corta concentrando in un'unica struttura le migliori produzioni e i migliori interpreti regionali. Eccellenze Campane è, infatti, l'unico centro in Italia dove si producono, si vendono e si consumano prodotti gastronomici di alta qualità, sostenibili, accessibili ed economici. Protagonisti del menù, una vera e propria "religione", solo gli ingredienti del territorio, che, lo sappiamo, è in grado di offrire davvero il meglio. Una cucina mediterranea ed erede di una civiltà antichissima, che sa di terra, quanto di mare. Nei locali fisici di Via Brin e di Via Partenope, come con il servizio d'asporto, il meglio della cucina partenopea coerente e senza compromessi.



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: © Baglio del Cristo di Campobello

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

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

