

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 140 - Dal 7 al 13 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 7 AL 13 FEBBRAIO 2021

Henriot

Eisacktaler Kellerei

Cos

Fongaro

Tormaresca

San Felice

Montelvini

Umberto Cesari

Ronco dei Tassi

Pio Cesare

Martin Müllen

Varramista

Quintodecimo

Santa Tresa

Zoom: Salumificio Valverde, Salame di Varzi

Ristorante: La Farmacia del Cambio - Torino



HENRIOT

Aoc Champagne Brut Cuvée Hemera

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Champagne Henriot](#)

Proprietà: famiglia Henriot

Enologo: Alice Tétienne

Fondata nel 1808 da Nicolas Simon Henriot, la Maison Henriot fa parte di quel ristretto novero di realtà a conduzione familiare indipendente ed oggi è giunta alla sua ottava generazione con l'attuale presidente Gilles de Larouzière. Con un piede nella Montagne de Reims e uno nella Côte des Blancs, con vigneti prevalentemente Premier Cru e Grand Cru, produce Champagne d'impostazione classica, anche nei dosaggi, privilegiando, negli uvaggi delle sue Cuvée lo Chardonnay. La gamma delle etichette si muove tra le "Cuvée distintive", con il Blanc de Blancs (dai 4 ai 5 anni sui lieviti), il Brut Souverain (3 anni sui lieviti) e il Rosé (anch'esso 3 anni sui lieviti). Nelle "Cuvée eccezionali", troviamo, invece, il Brut Millésimé (8 anni sui lieviti), il Rosé Millésimé (6 anni sui lieviti) e il fiore all'occhiello Cuvée Hemera (12 anni sui lieviti). Si tratta di un uvaggio paritario di Chardonnay e Pinot Nero che nel suo nome rende omaggio alla dea primordiale greca della luce del giorno, intendendo sottolineare lo stile luminoso della Maison. La versione 2006 sorprende per freschezza del frutto prima di rivelare cenni canditi e la consistenza dell'albicocca. La ricchezza della materia conferiscono tridimensionalità ad un sorso sempre tonico e sapido. Da quest'anno, la Maison Henriot è distribuita in esclusiva per l'Italia da Ricasoli, alias Castello di Brolio, sinonimo indiscusso di Chianti Classico.

EISACKTALER KELLEREI

Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Aristos

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sylvaner

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Cantina Valle Isarco](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hannes Munter

È la cantina sociale più a nord del territorio viticolo italiano, la più piccola dell'Alto Adige e pure la più giovane: fondata nel 1961 da 24 famiglie (oggi conta su 150 ettari vitati condotti da 135 famiglie), quest'anno festeggia 60 anni e lo fa cercando di aumentare il 15% di mercato estero e chiamando a rapporto Riccardo Cotarella. L'intento è quello di cercare di migliorare vini già tecnicamente notevoli e, perché no, puntare a qualche sperimentazione, che la cooperativa sogna da qualche tempo. La materia prima è preziosa, eredità vinicola antichissima che risale al 500 a.c.: vigne fra i 500 e i 950 metri s.l.m. esposte a sud, pendenze scoscese governate da terrazzamenti, lavorazioni a mano, terreni leggeri e poveri di eredità glaciale o da sedimenti fluviali. La produzione è in massima parte incentrata sui vitigni a bacca bianca, fra cui spiccano Kerner e Sylvaner (gli unici due Cru provenienti dai vigneti del monastero Sabiona). Declinati in 3 etichette diverse - annata, Aristos e Sabiona - sono il risultato di differenti rese e quindi struttura del grappolo, che permettono estrazioni differenziate. Il Sylvaner Aristos fermenta per metà in botti di acacia e per metà in acciaio e ci sembra la declinazione più equilibrata per questo vitigno, che dal 2019 riesce ad alternare dolcezza e sapidità in un sorso generoso, regalando aromi intensi di mela, mandorla fresca, agrumi, fiori di sambuco, erbe medicinali.

COS

Doc Vittoria Rosso Pithos Rosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Frappato di Vittoria, Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Cos](#)

Proprietà: Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti

Enologo: G. Cilia, G. Occhipinti

La prima volta che ho assaggiato Pithos Rosso, ho pensato: ecco, questo è il vino che sceglierò se dovrò esprimere l'ultimo desiderio! Pithos in greco è la "giara", l'anfora in terracotta. L'azienda Cos, da sempre, vinifica in anfore di terracotta interrate. Una scelta condivisa fin dagli esordi nel 1980 da Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti e Cirino Strano (Cos è l'acronimo dei loro cognomi). Siamo a Vittoria, in località Bastonaca, terre rosse e ricche di sabbie a 250 metri sul livello del mare. Qui il vento caldo che arriva dall'Africa accarezza i vigneti coltivati in biodinamica dove crescono il Nero d'Avola e il Frappato che diventeranno Pithos rosso. Dopo la fermentazione spontanea e una lunga macerazione sulle bucce, restano per sei/otto mesi in anfore da 400 litri. Affina in vasche di cemento. I primi esperimenti nel 2000; la prima bottiglia in commercio due anni dopo. È un vino intrigante, fuori da ogni convenzione. Rimanda una certa tenacia sicula. Ogni bottiglia ha una sua storia. Difficile catalogarlo in un'analisi organolettica tradizionale. Quasi sempre si trova una sferzata di frutta rossa matura e erbe selvatiche. In questo 2017 una nota minerale, "di mare". Provato con un cous cous di verdura e pesce, ma si abbina bene con tutto. È una bottiglia che non deve mai mancare in cantina: aiuta a superare meglio le pandemie. Di vario genere. Consigliato alle donne che corrono coi lupi.

(Fiammetta Mussio)

FONGARO

Doc Lessini Durello Pas Dosé Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Durella

Bottiglie prodotte: 7.730

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Fongaro Società Agricola](#)

Proprietà: famiglie Danese e Molinarolo

Enologo: Pier Luigi Borgna

In attività da oltre quarant'anni, è stata infatti fondata da Guerrino Fongaro nel 1975, la cantina di Roncà in Provincia di è oggi nelle mani della famiglia Danese e, grazie soprattutto all'attento lavoro di Tania Danese, è una realtà significativa del panorama della Doc Lessini Durello, dedicata esclusivamente alla produzione di spumanti Metodo Classico, puntando da sempre sul vitigno locale Durella per la realizzazione delle proprie etichette. La Durella, infatti, possiede caratteristiche tendenzialmente favorevoli alla spumantizzazione, soprattutto per la sua propensione a conservare belle acidità anche in annate calde. I vigneti aziendali sono coltivati su suoli vulcanici tra i trecento e i cinquecento metri di altezza sul livello del mare, lungo i declivi dei monti Lessini (nel Parco Naturale Regionale) e sono allevati a biologico fin dagli anni Ottanta del secolo scorso. Lo stile dei vini è ben definito e privilegia bevibilità e piacevolezza, senza rinunciare alla complessità, garantita da un affinamento sui lieviti che prevede una rifermentazione prolungata nel tempo. Il Brut Pas Dosé Riserva 2012 possiede colore giallo intenso e dorato, con perlage persistente. Al naso ci sono riconoscimenti di frutti bianchi maturi, cenni di lievito e di pasticceria. La notevole permanenza sui lieviti (in questo caso non meno di 60 mesi) restituisce un sorso cremoso, rotondo sapido e persistente.



TORMARESCA

Salento Igt Primitivo Torcicoda

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Tormaresca Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

L'azienda con sede principale posta nel comprensorio di Minervino Murge, di proprietà dal 1998 della famiglia Antinori, firma per eccellenza del vino italiano, è già saldamente tra i marchi di riferimento della Puglia enoica, nonostante la relativa giovinezza del progetto enologico. Articolata su due tenute principali in due degli areali più importanti della Regione - Bocca di Lupo nella denominazione Castel del Monte, dove si coltivano soprattutto Nero di Troia e Aglianico, e Masseria Maime nell'Alto Salento, dove invece protagonisti assoluti sono il Negroamaro e il Primitivo - complessivamente conta su un'estensione di 380 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione totale di circa 3.200.000 bottiglie. Lo stile dei vini di stampo tendenzialmente moderno e facilmente rintracciabile in ogni etichetta del portafoglio aziendale, è forte di un'esecuzione tecnica ineccepibile, a cui non fa difetto anche piacevolezza e carattere, ben ascrivibile in ogni tipologia prodotta. Come nel caso del Primitivo Torcicoda 2018. Rosso maturato per 10 mesi in barrique, che possiede profilo aromatico policromatico ed intenso, a spaziare dalla ciliegia alla fragola, dalla liquirizia alla cannella, da tocchi tostati a piacevoli rimandi balsamici. In bocca, il sorso è succoso, ricco e pieno, dal tannino morbido, abbondante e dolce, che chiude su un finale persistente e ancora sul frutto rosso e le spezie.

SAN FELICE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Il Grigio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Abrusco, Pugnitello, Malvasia Nera, Ciliegliolo, Mazzese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Società Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

La storia di San Felice, almeno quella più vicina all'oggi, comincia negli anni '70 del secolo scorso, quando la tenuta è acquisita dal Gruppo Allianz. Il Borgo viene completamente restaurato con interventi che ne valorizzano le caratteristiche architettoniche, fino ad arrivare agli splendori odierni del suo resort e della sua ristorazione firmata Juan Quintero con la supervisione dello Chef Enrico Bartolini. Sul fronte vitivinicolo, i passi non sono meno importanti. Un programma di reimpianto dei vigneti la mette da subito tra le realtà più significative della denominazione del Chianti Classico, con una valorizzazione del Sangiovese che ha fatto scuola per anni, affiancata da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa. Oggi San Felice, 185 ettari a vigneto per una produzione media di 1.200.000 bottiglie, è tra i protagonisti della sottozona chiantigiana di Castelnuovo Berardenga, con etichette dallo stile coerente con il proprio territorio d'origine e dalla cifra tradizionale. Il Chianti Classico Gran Selezione Il Grigio 2016, maturato in legno grande e piccolo è ottenuto da Sangiovese in prevalenza con aggiunta di varietà locali rare quali Pugnitello e Mazzese. I suoi profumi passano dalla ciliegia alla viola, dal sottobosco alle radici, per chiudersi su toni affumicati. In bocca, il sorso è solido dal grip tannico continuo che, insieme ad una bella fragranza acida, gli donano carattere e vitalità.

MONTELVINI

Vino Bianco Passito Luna Storta

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Manzoni Bianco, Chardonnay, Glera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Montelvini](#)

Proprietà: Armando Serena

Enologo: Stefano Nandi

Nel 1968 Armando Serena avvia la propria produzione di vino a Venegazzù, una piccola frazione del Montello. Oggi la famiglia Serena - capitanata dai figli di Armando: Alberto e Sarah - gestisce un vero e proprio gruppo, Montelvini, i cui vini di riferimento sono i Prosecco delle aree a denominazioni di Treviso, Asolo, Montello e Conegliano Valdobbiadene. A Venegazzù, dove si trova la sede aziendale, ci sono anche i vigneti de Le Zuitere, di Fontana Masorin e di Presa IX. Dal 2004 si affianca al nucleo originario la cantina S. Osvaldo, situata al confine tra Veneto e Friuli, dove vengono prodotti soprattutto vini da Pinot Grigio, Chardonnay, Lison Classico, Cabernet, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso. Nasce, invece, nel 1988 Monvin, che raccoglie un'ampia gamma di prodotti che spaziano tra Chardonnay, Garganega, Verduzzo, Glera, Merlot, Cabernet e Raboso del Veneto. Un mosaico articolato, insomma, che sforna numeri non certo confidenziali, costantemente sopra ai due milioni di bottiglie all'anno, e che ha trovato la chiave del suo successo sulla scia del boom del Prosecco. Ma c'è anche il Luna Storta, ottenuto dall'appassimento su graticci di uve bianche, possiede veste giallo dorata carica ad anticipare un profilo olfattivo ricco che spazia dall'ananás alla frutta secca, per chiudersi su toni mielati. In bocca, il sorso è denso e intenso piacevolmente caldo e dal finale dolce e voluttuoso.

UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Sangiovese Resultum

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 59,00

Azienda: [Società Cesari](#)

Proprietà: Umberto Cesari

Enologo: staff tecnico aziendale

L'impresa vitivinicola Umberto Cesari, rappresenta per l'Emilia Romagna enoica, un punto di riferimento per numeri, storia e qualità. Le prime bottiglie prodotte hanno in etichetta l'annata 1965 e, da allora, le vicende di questa realtà con sede a Castel Pietro Terme, nel bolognese, hanno scritto un percorso fitto di successi commerciali, raggiungendo i più importanti mercati internazionali. Oggi la cantina detiene 355 ettari a vigneto (comprensivi anche di quelli in affitto), da cui si ricava una produzione media di 3.500.000 bottiglie all'anno, all'insegna di una cifra stilistica moderna e di un'esecuzione impeccabile, in cui primeggiano estrazioni importanti e lunghe maturazioni in legno. Il Sangiovese in purezza Resultum è forse il rosso a base di questa varietà, che più ha fatto conoscere il brand Cesari, pioniere del Sangiovese romagnolo, nel mondo. Il suo nome rimanda al verbo latino "resilire" ed è un omaggio alla capacità dei vigneti da cui nasce questo vino di reagire positivamente ai drastici cambiamenti climatici, sempre più protagonisti della vitivinicoltura del Bel Paese. La versione 2013, affinata per 12 mesi in legno grande e successivamente per 18 in bottiglia, possiede un naso caratterizzato da una base fruttata matura su cui si inseriscono cenni di cuoio, resina e spezie. In bocca, il sorso è denso e serrato, dallo sviluppo avvolgente e dal finale intenso e di nuovo fruttato.



RONCO DEI TASSI

Doc Collio Bianco Fosarin

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Bianco, Tocai Friulano,

Malvasia Istriana

Bottiglie prodotte: 13.500

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Azienda Vinicola Ronco dei Tassi](#)

Proprietà: famiglia Coser

Enologo: Fabio Coser, Enrico Coser

Un altro grande vino il Collio Fosarin 2018, da mettere assieme, per esempio, alla Malvasia 2019 o al Collio Rosso Cjarandon Riserva 2015, ma Ronco dei Tassi ne mette a disposizione svariati, praticamente tutti quelli che compongono il suo portafoglio prodotti. Ottenuto da uve Pinot Bianco, Tocai Friulano e Malvasia Istriana, coltivate nel vigneto omonimo di 2,5 ettari con ceppi di cinquanta anni di età, è uscito per la prima volta con l'annata 1990, ed è affinato per 5 mesi in barrique. Al naso spiccano toni di frutta esotica, anice, burro, zafferano e cedro candito. In bocca, il sorso è denso e al contempo ficcante, con la sapidità a dettare i ritmi di una progressione vivace, coinvolgente e intensa. L'azienda con sede a Cormons, fondata da Fabio Coser, che ha prestato per molti anni le sue conoscenze ad aziende friulane di primo piano, prima di mettersi in proprio nel 1989, è, senza inutili giri di parole, uno dei simboli dell'alto artigianato enoico della Regione. Oggi l'azienda, dove lavorano da tempo anche i figli Enrico e Matteo, dispone di 18 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie. Da qui escono tra le più significative etichette della denominazione del Collio, dotate di stile coerente con il proprio territorio e di una qualità costantemente vicina all'eccellenza assoluta, all'insegna di esecuzioni sempre convincenti e dotate di una continuità straordinaria.

PIO CESARE

Docg Barbaresco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: Pio Boffa

Enologo: Paolo Fenocchio

Questa realtà langarola, con base ad Alba e condotta da Pio Boffa insieme al cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy, ha dimostrato di condurre passi significativi nel competitivo scenario enoico piemontese a partire da scelte rigorose e allineate ad una ricerca sempre in primo piano della qualità, come, per fare l'esempio più importante, l'incremento del patrimonio vitato di proprietà, che oggi conta su 75 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 420.000 bottiglie. I pilastri, in termini di etichette, sono i Barolo e i Barbaresco (anche se la produzione comprende Barbera, Dolcetto, Grignolino, Gavi e Moscato) che, anche quando non si tratta dei "single vineyard", dimostrano una confortante qualità e sono capaci di espressioni coerenti e centrate del proprio territorio d'appartenenza. Il Barbaresco, per esempio. Un rosso ottenuto dai vigneti di proprietà di Treiso e di San Rocco Seno d'Elvio ed invecchiato per 30 mesi in legno grande e piccolo, che si dimostra in possesso di una cifra stilistica classica e ben centrata. La versione 2017, annata non certo facile anche a queste latitudini, ne ha ben arginato le criticità. I suoi profumi passano con disinvoltura dal frutto di bosco in confettura alla viola, dalle spezie a tocchi affumicati e balsamici. In bocca, il sorso è succoso e tendenzialmente morbido, con grip tannico vivace e finale intenso e speziato.

MARTIN MÜLLEN

Vdp Mosel Trarbacher Hühnerberg Spätlese Riesling Trocken

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Weingut Martin Müllen](#)

Proprietà: Martin Müllen

Enologo: Martin Müllen

In giro per le cantine della Mosella ho conosciuto Martin Müllen, un vero vignaiolo d'altri tempi: la sua piccola cantina possiede solo 5 ettari di vigne, quasi per intero centenarie e a piede franco, sparse su 7 cru differenti, la più piccola delle quali misura solo 0,30 ettari. Tutte le vigne vengono vinificate una ad una, ma anche terrazza per terrazza, nelle annate migliori, tra vigne, terrazze e tipologie, Martin riesce a produrre dai 25 a 30 vini diversi. Durante una lunga e interessante chiacchierata oltre a farci assaggiare una trentina di vini, Martin che su ogni etichetta aggiunge le coordinate geografiche esatte della vigna, più volte ha ribadito il concetto che solo vinificando terrazza per terrazza si esaltano meglio terroir e peculiarità dei singoli cru. Le vigne a piede franco, ad esempio, regalano ai vini una speziatura più marcata e, anche se le piante sono meno vigorose, grazie alla superiore qualità delle uve si ottengono quindi vini più eleganti e profondi. Il Trarbacher Hühnerberg è stato classificato come Gran Cru sin dal 1897 ed è il vigneto più grande di Martin, due ettari. La versione Spätlese del 2015 è un vino dai raffinati profumi di erbe e fiori di montagna, agrumi canditi, frutta gialla matura e spezie, eleganti e delicate le nuance minerali. Il sorso ben sorretto da una irruenta acidità ha spessore e persistenza, una gran bella carica aromatica e un lungo finale appagante. (Massimo Lanza)

VARRAMISTA

Toscana Igt Rosso Varramista

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 3.600

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Fattoria Varramista](#)

Proprietà: Società Fattoria Varramista

Enologo: Federico Staderini

Una tenuta con una storia antica che affonda le sue radici nel Rinascimento, è diventata nota, dal punto di vista enoico, grazie alle famiglie Piaggio e Agnelli, che ne hanno fatto la loro residenza di campagna. Siamo nel pisano, nei pressi di Montopoli in Val d'Arno, e negli anni '90, Giovanni Alberto Agnelli, allora presidente della Piaggio, scelse Varramista, ereditandola dal nonno Enrico Piaggio, come propria residenza, sviluppandone l'attività vitivinicola e scegliendo, accanto al Sangiovese, il Syrah come vitigno di riferimento. Dopo la prematura scomparsa di Giovannino, il vino continua a segnare significativamente la tenuta, 400 ettari di estensione complessiva, con 13 ettari dedicati alla coltivazione della vigna (coltivati anche a Grenache, Merlot e Cabernet Sauvignon) per una produzione di 35.000 bottiglie. Il Varramista 2015, oggetto del nostro assaggio - Syrah in purezza affinato per 15 mesi in barrique - possiede colore rosso rubino profondo. Al naso, predominano le tipiche note del vitigno della Valle del Rodano: cannella, liquirizia e pepe nero a rifinire una base fruttata rigogliosa e matura. In bocca, il vino possiede struttura tannica morbida e avvolgente a rendere lo sviluppo pieno e caldo, fino ad un finale largo e sfaccettato. L'azienda si compone di quattro poderi, Villa La Frasca, La Burraia, La Lecceta e Il Monsaccio, a formare un complesso agrituristico di alto livello.



QUINTODECIMO

Docg Greco di Tufo Giallo d'Arles

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 29.400

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Quintodecimo](#)

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Enologo: Luigi Moio

Tutti i vini di Quintodecimo, l'azienda di famiglia dell'enologo campano Luigi Moio, nascono da vigneti dedicati ognuno ad una specifica varietà. Ed il Giallo d'Arles, oggetto del nostro assaggio, è un'interpretazione rigorosa del Greco di Tufo. Si tratta di un Cru ottenuto dalle uve dell'omonima vigna che si trova a Tufo, nel cuore della denominazione. Il suo colore giallo-oro è reso ancora più intenso dalla breve permanenza, durante la fermentazione, in legno piccolo e dalla completa assenza di interventi di chiarifica. La versione 2019 possiede un bagaglio aromatico che passa dalle note di pietra focaia ai cenni sulfurei, con tocchi di albicocca e confettura di mela cotogna. In bocca, il vino è fragrante e potente, caratterizzato da grande densità e persistenza. I vini di Quintodecimo rappresentano la realizzazione di quel difficile incrocio tra conoscenza del suolo, fisiologia dell'uva, processi biochimici e meccanismi della percezione sensoriale. È con questa filosofia produttiva che nel 2001 Luigi Moio e sua moglie Laura hanno fondato Quintodecimo. Una cantina esemplare, nel cuore dell'Irpinia, regno incontrastato del Fiano, del Greco (ma anche della Falanghina) e del Taurasi. Il focus di tutto questo, evidentemente, è la vigna. È lì che nascono vini bianchi e rossi tecnicamente inappuntabili, di straordinario spessore, capaci di esprimere il proprio terroir come pochi altri in zona.



SANTA TRESA

Terre Siciliane Igt Frappato Rina Russa

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Feudo Santa Tresa](#)

Proprietà: Stefano e Marina Girelli

Enologo: Stefano Chioccioli

Dalla Sicilia calda e quasi africana negli aspetti dell'estrema punta sud orientale, spesso arrivano rossi densi e scuri, complice il sole, l'arsura e vitigni dal carattere forte come il Nero d'Avola. Trovarsi di fronte ad un Frappato vinificato in purezza costringe a concedersi quelle rivelazioni che aprono la mente e il palato. Vitigno autoctono ragusano da oltre 4 secoli, si trasforma in vino dal colore violaceo scarico e dai profumi freschi e leggiadri. Coltivato nelle sabbie rosse, il Rina Russa 2019 di Santa Tresa non fa eccezione: sentori netti di violetta e lampone (rovi compresi), qualche accenno di menta, fiori di rosmarino e arancia rosa; il sorso è schietto ed aggraziato, aderisce i suoi profumi alla bocca grazie ad un tannino docile che lascia fluidamente spazio a sapidità e dolcezza finale. Tanto beverino e succoso da fare da contraltare dall'arsura siciliana, come se fosse questa la reale e naturale inclinazione di una piante di vite immersa in quei colori e quei climi meridionali: dissetare. Un esempio centrato di Frappato, insomma, quello dei fratelli Girelli, imprenditori trentini nel campo del vino, che hanno deciso di sperimentarsi a Vittoria, ristrutturando un fondo del 1700 e portando tutta la loro esperienza anche agronomica in questo lembo di terra attorniato dal mare: biodiversità umana, animale e vegetale sono i principi a cui si ispirano nel curare 50 ettari di terreno, di cui 39 vitati.

ZOOM



VALVERDE, SALAME DI VARZI

LOCALITÀ CASA BALESTRIERI - COLLI VERDI (PV)

Tel: +39 0383 589901

Sito Web: www.salumificio-valverde.it

Un salame classicamente da taglio a mano a "becco di flauto", il salame di Varzi è il gioiello della produzione del Salumificio Valverde di Pavia, interprete rigoroso della tradizione norciaria dell'Oltrepò Pavese. Ottenuto da carni di suini pesanti nazionali accuratamente selezionate e mondate "a punta di coltello", è realizzato secondo la ricetta tradizionale del salame di Varzi Dop, insaccato in budello naturale sottocrespone doppio e cucito. Si tratta di un insaccato di qualità sopraffina, dall'aroma fragrante e caratteristico, che viene esaltato dal tipo di budello utilizzato (spesso e morbido che rallenta i processi di asciugatura) e dai lunghi tempi di stagionatura, che avvengono nelle particolari condizioni climatiche del luogo di produzione. Si presenta di colore rosso vivo con presenza della parte grassa, perfettamente bianca. Il suo sapore è dolce e delicato, dall'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato dal lungo periodo di stagionatura (minimo 180 giorni).

RISTORANTE



LA FARMACIA DEL CAMBIO

P.ZZA CARIGNANO, 2 - TORINO

Tel: +39 011 19211250

Sito Web: delcambio.it

La Farmacia Del Cambio di Piazza Carignano a Torino rappresenta l'eccellenza del mondo Del Cambio in versione prêt-à-porter. Bistrot, gelateria, pasticceria, confetteria e gastronomia, tutto questo è Farmacia Del Cambio, un luogo dove è possibile gustare ed acquistare pasticceria firmata dai pasticceri di Del Cambio e salati rivisitati dallo chef Matteo Baronetto. Ma non solo. Farmacia Del Cambio propone anche una formula di pranzo/cena che ben si adatta alle esigenze di vita odierne. Il menù propone in formula bistrot creazioni leggere e stuzzicanti, che variano dal vitello tonnato, a primi a base di pasta fresca sino a sfiziosi piatti vegetariani. Anche il menù dinner take away va in questa direzione, trasformandosi nel rispetto della stagionalità e della prossimità delle materie prime, interpretando il meglio della tradizione piemontese e italiana: dal culatello e mascarpone con pasta cresciuta e il riso fiori di zucca e vongole, insieme ai piatti della cucina tipica del territorio, come il vitello tonnato e gli agnolotti al sugo d'arrosto.



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



VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.



L'innovazione in viticolum