

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 141 - Dal 14 al 20 Febbraio 2021 - Tiratura: 12.000 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 14 AL 20 FEBBRAIO 2021

Nals Margreid
Cantine Viola
Altesino
Castello di Semivicoli
Cascina Bruciata
Le Macioche
Benoît Cocteaux
Lungarotti
Albatreti
Oreste Buzio
Planeta
Vecchia Cantina
Punto Zero
Camigliano

Zoom: Delfino, Colatura di Alici di Cetara

Ristorante: 'A Figlia d'o Marenaro Innovative - Napoli





NALS MARGREID

Doc Alto Adige Gewürztraminer Lyra

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantina Nals Margreid](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Harald Schraffl

Pesca gialla, rosa e ginestra, note di cedro e salvia: ha un naso tipico e netto, il Lyra 2018 di Nals Margreid, che vira pian piano verso note più vegetali che dolci. In bocca il sorso è morbido e abbastanza mielato, un'anima discretamente sapida, che chiude con sentori di mandorla amara fresca e rosa appassita, a temperare un grado alcolico significativo di 15 gradi. Risultato di un'estate decisamente calda e poco piovosa. Il cambiamento climatico, d'altronde, riguarda anche l'Alto Adige, con la sua viticoltura di montagna che gode ancora di forti escursioni termiche grazie all'aria fredda che convogliano le montagne, ma che soffre sempre più di mesi siccitosi di acqua e neve, eventi atmosferici eccezionali, picchi di temperature elevate. La cantina Nals Margreid ne è testimone privilegiata, contando su vigne che si estendono lungo tutta la dorsale alpina che va da Merano fino a Magrè, nella Bassa Atesina (da cui fra l'altro, nella zona di Söll, derivano i grappoli del Lyra) e disponendo quindi di una notevole varietà di esposizioni, altitudini e morfologie. Sono 138 i viticoltori coinvolti nella cooperativa che coltivano 173 ettari di vigneto disposti fra i 200 e i 900 metri di altezza. Come siamo del resto abituati dalla viticoltura altoatesina, anche qui le parole d'ordine sono qualità e precisione, obiettivi che hanno portato alla decisione di dare ad ogni etichetta un nome distintivo.



CANTINE VIOLA

Calabria Igt Bianco Il Vino del Preside Raspatto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Guarnaccia, Malvasia Moscato

Bottiglie prodotte: 120 magnum

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Cantine Luigi Viola](#)

Proprietà: Luigi Viola

Enologo: Alessio Dorigo

Luigi Viola per lunghi anni è stato il maestro dello splendido borgo medievale di Saracena, dove sin dal Cinquecento, come attestano varie fonti si produceva l'omonimo Moscato, un passito ottenuto mediante una laboriosa lavorazione che, oltre all'appassimento di parte delle uve, prevede prima dell'assemblaggio finale la bollitura di parte del mosto e un ripasso del mosto vinificato tradizionalmente sulle bucce passite. Quando Luigi cominciò ad imbottigliarlo però a Saracena non lo produceva più nessuno, cosa che non lo scoraggiò affatto, tanto che in un paio di anni il suo impegno venne premiato: prima arrivarono i Tre Bicchieri del Gambero Rosso e poi numerosi altri riconoscimenti. Si mise così in moto un circolo virtuoso che in vent'anni ha fatto sì che le cantine che adesso producono il Moscato a Saracena sono una dozzina e in paese grazie al turismo enologico hanno aperto un paio di nuovi ristoranti e strutture ricettive, creando nuova occupazione. Adesso Luigi e i suoi tre figli, oltre ad un rosso e un bianco tradizionali, dal 2018 - riprendendo un vecchio metodo - producono anche questo bianco, che fermenta sui raspi (da cui raspatto), per poi maturare 18 mesi in barrique e un anno in bottiglia. Da uve Guarnaccia e Malvasia Moscato il Vino del Preside '18 ha profumi di uva sultanina, pesca matura e rosa appassita, teso e ben distribuito il sorso ben giocato tra sapidità e il dolce ritorno del frutto.

(Massimo Lanza)



ALTESINO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 76,00

Azienda: [Altesino Società Agricola](#)

Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini

Enologo: Paolo Caciorgna

Altesino, che si trova appena varcato il bivio che dalla Cassia conduce verso Montalcino, è di proprietà della famiglia Gnudi Angelini dal 2002, già in loco con la Tenuta Caparzo e nella sottozona di Vagliagli nel Chianti Classico con Borgo Scopeto. L'azienda introdusse negli anni '70 importanti innovazioni nella produzione di vino, affermandosi come realtà di spicco per tutto il territorio. Antesignana nella ricerca dell'eccellenza con l'introduzione, nel 1975, del concetto di vigneto e/o Cru (con il Brunello Montosoli, a fare da riferimento per la sottozona settentrionale), o con le prime sperimentazioni effettuate in barrique nel 1979, solo per fare gli esempi più eclatanti, oggi questa realtà produttiva - composta da 49 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie, da Palazzo Altesi, che ospita la cantina di affinamento in botti grandi, e da una struttura moderna a basso impatto ambientale per le vinificazioni - sembra aver ritrovato uno smalto nuovo, riproponendo i suoi cavalli di battaglia con un piglio sobriamente contemporaneo, senza stravolgere il carattere tipico del Sangiovese ilcnese e l'intrigante complessità che può raggiungere. Come il Brunello Riserva 2015: arancia rossa e ciliegia, cuoio, cacao amaro, note di alloro per un naso generoso e profondo, che anticipa una bocca altrettanto ricca di sapori fruttati e balsamici, dalla succosità sapida e pepata e dal finale persistente.



CASTELLO DI SEMIVICOLI

Doc Abruzzo Pecorino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Marina Cvetic

Enologo: Carlo Ferrini

Nelle quattro Province abruzzesi di Chieti, Pescara, Teramo e L'Aquila, sono 300 gli ettari a vigneto di proprietà dell'azienda Masciarelli, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un articolato mosaico di terreni, vitigni, anche internazionali oltre ai fondamentali locali, e condizioni pedoclimatiche a costituire un vero e proprio unicum enoico. Molte le località sede dei vigneti compresa Casacanditella dove si trova il Castello di Semivicoli, oggi raffinato relais di proprietà della famiglia, da cui arriva il Pecorino oggetto del nostro assaggio. Un bianco con cui l'azienda dal 2017 sostiene cause benefiche e che quest'anno ha deciso di dedicare a Terre des Hommes in Libano per garantire l'accesso all'istruzione a bambine e bambini siriani. La versione 2020 regala profumi che incrociano fiori bianchi e frutta tropicale, non privi di ricordi di pietra focaia e leggeri tocchi iodati, dalla progressione gustativa nitida, sapida e ben ritmata, a sfociare in un finale tonico e dai ritorni agrumati. L'azienda con sede a San Martino sulla Marrucina è unanimemente riconosciuta come realtà di riferimento del vino abruzzese, autentica griffe italiana, pensata e realizzata da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli a partire dal 1981. Oggi c'è una donna altrettanto grande a condurre autorevolmente cantine e vigneti che compongono questo piccolo impero del vino, la moglie Marina Cvetic.



CASCINA BRUCIATA

Docg Barbaresco Rio Sordo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola Cascina Bruciata](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio



LE MACIOCHE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Macioche](#)

Proprietà: Dominga, Marta ed Enrica

Cotarella

Enologo: Pier Paolo Chiasso



BENOÎT COCTEAUX

Aoc Champagne Brut L'Alliance

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Champagne Benoît Coctaux](#)

Proprietà: Hélène e Benoît Coctaux

Enologo: Benoît Coctaux



LUNGAROTTI

Doc Torgiano Chardonnay Aurente

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi

La storia dell'azienda agricola Cascina Bruciata, nel cuore del Barbaresco, si intreccia con quella di alcune famiglie, fino ad arrivare, nel 2016, nell'orbita di Marchesi di Barolo. I suoi vigneti sono condotti a biologico e soprattutto fanno perno sul Cru Rio Sordo, che deve il nome al corso d'acqua che scorre nel sottosuolo, dalle caratteristiche immediatamente riconoscibili. Si tratta di una collina tra le più alte dell'areale, con altezza tra i 200 e i 300 metri, dove storicamente si producono alcuni dei Barbaresco più classici della denominazione. Il Barbaresco Rio Sordo 2016, maturato in legno piccolo per 24 mesi, profuma di prugna, ciliegia, rosa e spezie, con una nota balsamica sempre in sottofondo. Al palato, il vino è avvolgente e pieno con la verve acida a scandire ritmo e profondità ad un sorso che si congela con un finale ancora balsamico e speziato. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", 200 anni di storia alle spalle, grazie alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubi e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), cominciarono ad imporsi, per diventare protagonisti tra i produttori piemontesi. Oggi, la Marchesi di Barolo è realtà significativa dell'areale langarolo ed è condotta dalla famiglia Abbona. 200 sono gli ettari vitati, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.500.000 bottiglie.

Le Macioche, realtà produttiva avviata da Matilde Zecca e Achille Mazzocchi nel 1985, poi passata nelle mani di Riccardo Calari, Stefano Brunetto e Massimo Bronzato è, dal 2017, nell'orbita dei possedimenti di Famiglia Cotarella, l'azienda fondata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella, guidata oggi dalle figlie di quest'ultimo: Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, tre donne che stando dando un'impronta giovane e grintosa al brand di famiglia. Gli ettari vitati sono 3, distribuiti su quattro vigneti impiantati negli anni '80 e concentrati nell'areale di Sant'Antimo, quadrante meridionale di Montalcino, un piccolo ma prezioso patrimonio che ha originato Sangiovese ben leggibili e mai banali. Le etichette della cantina, che si trova tra la Fattoria dei Barbi e Podere Salicetti, si sono fatti riconoscere nel corso del tempo per una solida continuità stilistica, costituita da un'inconfondibile levità complessiva, che anche l'ultimo cambio di proprietà sembra non aver scalfito. Il Brunello 2016 sa di ciliegia e violetta, impreziosite da lievi note balsamiche; una certa tridimensionalità che si riscontra poi anche nel sorso, subito sapido, molto fruttato e dolce, che viene in parte stemperato dall'apporto tannico piacevolmente amaro. Quasi a ricordare il miele di corbezzolo, pianta che circonda la tenuta e che dà il nome all'azienda (le macioche in dialetto senese, indicano infatti le radici della pianta).

Hélène e Benoît Coctaux sono Récoltants-Manipulants a Mongenost: coltivano e vinificano dunque la propria uva in un comune all'estremo sud dell'areale di Sézanne, a sua volta costa meridionale della Côte des Blancs. La particolare posizione geografica fa sì che Mongenost sia il primo villaggio da cui parte la vendemmia. I terreni sono ricchi di gesso puro e pertanto molto indicati per la coltivazione dello Chardonnay (che infatti qui risulta l'uva più coltivata della zona al 94%). I Coctaux possiedono 10 ettari suddivisi fra la Côte de Sézanne e la Côte des Blancs (dedicate allo Chardonnay), la Côte Barséquanaise e la Valle della Marne (coltivati a Pinot Nero e Pinot Meunier), eredità delle due famiglie di origine, entrambe da tre generazioni legate alla viticoltura di zona. In vigna si evitano insetticidi e ogni appezzamento viene vinificato in tini separati dove fermentazione alcolica e malolattica avvengono contemporaneamente. Il Brut Alliance, in particolare, vinificato in acciaio, è un blend di tre annate diverse, provenienti dalle vigne di Montgenost per lo Chardonnay e da Verpillières-sur-Ource nell'Aube per il Pinot Nero: giallo dorato con riflessi rosa, profuma di pasticceria, pera e limone candito; il sorso, inizialmente dolce, sviluppa note vegetali e floreali sostenute da una bollicina cremosa e un'anima sapida. Consolazione perfetta per una giornata difficile, possibilmente con un'amica.

L'Aurente è un bianco intenso e strutturato dal profilo ampio e solare. Già dal nome vuol sottolineare il suo carattere prezioso, che si riflette anche nel suo colore giallo dai riflessi dorati. Chardonnay vinificato in barrique, anche nella sua fattura rimanda alla Borgogna. Sulle colline di Torgiano, lo Chardonnay ha condizioni favorevoli. La versione 2017, che è restata a maturare sempre in legno, per sei mesi, per poi essere affinato in bottiglia per 8, possiede aromi generosi e struttura importante. Un'etichetta dedicata a chi ama i bianchi persistenti e longevi, con una decisa impronta gastronomica. Il quadro olfattivo evidenzia profumi di frutta gialla matura e tropicale, burro, miele, con cenni di vaniglia e di erbe officinali a rifinitura. Al palato, il sorso è pieno e ricco con la sapidità protagonista fino ad una chiusura agrumata. Fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti, imprenditore del vino e vero e proprio pioniere per l'enologia tricolore, che s'inventò una denominazione e poi istituì, negli anni Settanta, il primo museo del vino italiano, oggi conta su 250 ettari di vigneto, comprensivi degli appezzamenti acquisiti nel 1999 a Montefalco, producendo 2.500.000 bottiglie all'anno. Il portafoglio etichette comprende vini più immediati e destinati al largo consumo, accanto a grandi vini da invecchiamento, capaci di stare al pari con i migliori del panorama enoico del Centro Italia.



ALBATRETI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.800

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Albatreti](#)

Proprietà: Gaetano Salvioni

Enologo: Gaetano Salvioni, Federico

Donnini

L'azienda vitivinicola Albatreti, condotta da Gaetano Salvioni, membro di una famiglia con il Brunello nel cuore (è cugino del noto Giulio Salvioni, patron de La Cerciola), si trova nel versante sud ovest di Montalcino, ad un'altitudine tra i 400 e i 500 metri, proprio ad un tiro di schioppo dal paese. Prende il nome dall'omonimo podere, il cui antico toponimo rimanda al fatto che i boschi del luogo fossero molto ricchi d'albatro, un arbusto sempreverde, meglio conosciuto come corbezzolo. Oggi gli ettari coltivati a vigneto sono 5 e danno in media 8.000 bottiglie all'anno, divise tra Brunello e Rosso di Montalcino. I primi esperimenti di vinificazione risalgono al 2009, contraddistinguendosi per una filosofia produttiva evidentemente artigianale dal grosso tributo alla tradizione. Un approccio fondamentale anche oggi per i vini a marchio Albatreti, che continuano a mantenere uno stile dalla cifra molto personale, a tratti rustica e molto legata all'andamento delle annate, dove però l'esuberanza del frutto fa da padrona. Decisamente fruttato, ma con un non indifferente apporto di complessità, si presenta il Brunello 2016. L'olfatto è carattere scuro: certamente ciliegia, ma anche tabacco, chinotto, alloro, note di sottobosco - di muschio e funghi; il sorso subito fresco sviluppa graduale sapidità: centrale e pepato fin giù sull'ugola, finisce con piacevoli rimandi floreali e balsamici.

ORESTE BUZIO

Doc Monferrato Freisa

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Freisa

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Oreste Buzio Società Agricola](#)

Proprietà: Marco e Andrea Buzio

Enologo: Andrea Buzio

La Freisa è il vino del cuore della parte femminile di casa Buzio. «Fosse un uomo, lo definirei "di sostanza" - dice Gloria - Se ti innamori della Freisa, è per sempre». I Buzio sono una famiglia agricola: vanno su e giù dalle vigne di Vignale Monferrato, in Piemonte, da metà Ottocento. Una pausa con papà Oreste, che ha preferito fare il meccanico, ma Marco e Andrea sono tornati alla terra. Non ancora completamente: Marco è un ingegnere meccanico, e si divide tra l'azienda e i filari; Andrea è l'enologo della cantina, ma impresta l'arte anche ad altre aziende. Gloria, la moglie di Marco, si dedica all'accoglienza e, con le sue amiche, è l'assaggiatrice ufficiale della Freisa. Quella coltivata dai Buzio, è una varietà locale del Monferrato. È stata reimpiantata nel 1995 ma nella stessa posizione delle vecchie vigne. «Cerchiamo di valorizzare la sua indole tannica ed esprimere le sue ottime potenzialità di invecchiamento» spiega Andrea. La vinificazione avviene solo in acciaio, ma si sta sperimentando un breve passaggio in legno. Mora e frutti di bosco al naso e al palato. In bocca è di bella presenza. Concorro con Gloria: ma che ci frega di abbinarla al cibo? «Vuoi mettere quel momento in cui rientri in casa, stanca, devi cucinare per la famiglia e ti versi quel bicchiere di Freisa che ti rimette al mondo?» E allora la abbiniamo così la Freisa a quel momento della giornata che ti rimette al mondo.

(Fiammetta Mussio)

PLANETA

Docg Cerasuolo di Vittoria Classico Dorilli

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

«È un nuovo modo di pensare il viaggio in Sicilia: dopo Menfi, Vittoria, poi Noto, poi l'Etna, poi Milazzo. Un percorso non casuale, fortemente legato alla diversità dei paesaggi, dei venti, del carattere degli uomini e quindi dei loro vini.» Non ci sono parole migliori di quelle di Diego Planeta, personaggio fondamentale per le sorti enologiche della Sicilia, scomparso poco più di un anno fa, per descrivere cosa sia Planeta per la Sicilia del vino. Dalle terre di Vittoria nasce questo Cerasuolo che porta il nome della Tenuta dove nasce, affinato in legno grande per 12 mesi ed uscito per la prima volta sul mercato con l'annata 2009. Anche nella versione 2017, la maturazione in legno non fa perdere la sua proverbiale fragranza, in un contesto di suggestiva complessità, marcato da un continuo carattere speziato. Al naso i riconoscimenti vanno dalla ciliegia matura al melograno, dal cardamomo alla cannella. In bocca, il sorso è sapido e rotondo, con il frutto pieno e dolce a fare da protagonista fino a lasciare sul finale il posto ad accenti ancora speziati. Planeta, oggi gestita da Alessio, Francesca e Santi, è un'azienda decisamente consolidata, che non ha bisogno di molte parole per descriverne il ruolo centrale nel mondo del vino siciliano e non solo e che conta su 395 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie, declinate in un portafoglio etichette ricco e sempre ineccepibile.

VECCHIA CANTINA

Docg Vino Nobile di Montepulciano Poggio Stella Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Cooperativa](#)

[Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Federico Staderini

Affinato in legno grande, il Nobile Poggio Stella Riserva 2015 profuma di viola e piccoli frutti rossi maturi a cui si uniscono rimandi di cioccolato e liquirizia. In bocca, il sorso è morbido e tonico, dai tannini bilanciati e dalla progressione solida, a terminare ancora su toni speziati. La cantina sociale Vecchia Cantina di Montepulciano è una delle cooperative più antiche della Toscana enoica, essendo stata fondata nel 1937. Oggi, conta su 400 soci conferitori che lavorano 1.000 ettari di vigneti a biologico, per una produzione complessiva di 7.000.000 di bottiglie. L'attuale presidente è Andrea Rossi, ex sindaco di Montepulciano e Presidente del Consorzio del Nobile. Il che la dice lunga sul peso di questa realtà produttiva. La composizione territoriale del bacino vigneti è assai composita, abbracciando due regioni e 3 province: Siena, Arezzo e Perugia. Le vigne dei soci sono collocate a Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita, Sinalunga, Foiano, Castiglion Fiorentino, Cortona, Chiusi, ma ci sono anche i vigneti umbri di Città della Pieve e Castiglion del Lago. Il vitigno principale è il Sangiovese, ma non mancano Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e, per i vini bianchi, Chardonnay, Grechetto, Trebbiano e Malvasia, ad alimentare un portafoglio etichette molto vario, che comprende le linee Cantina del Redi, Poggio Stella, Vecchia Cantina, Astorre Noti e Alessandro Berselli.



PUNTO ZERO

Veneto Igt Rosso Dimezzo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: Carolina de'Besì

Enologo: Marco Stevanini, Celestino Gaspari

Ottenuto da un classico taglio bordolese a base di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, quest'ultimo leggermente appassito, il Dimezzo 2016, affina per 24 mesi in barrique. I suoi profumi evidenziano riconoscimenti di prugna e mora, con abbondante speziatura a contrasto. In bocca, il vino è ricco e avvolgente, con ritorni fruttati continui anche nel finale persistente. Punto Zero, azienda vitivinicola nata nel 1994 per volere della famiglia de' Besì, si trova sui Colli Berici a Lonigo nel vicentino ed è artefice di rossi di fattura solida ed ineccepibile. Gli ettari a vigneto sono 15 e sono infatti soprattutto coltivati con varietà a bacca rossa (Tai (il nome che in zona viene dato al Grenache), Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, e Carménère) e con un piccolo appezzamento dedicato all'allevato del Pinot Bianco. I terreni, di origine vulcanica, sono prevalentemente calcarei, con substrato argilloso e si trovano ad altezze non molto elevate. Cantina fresca di inaugurazione (2018) dove le vinificazioni in acciaio sono separate per ciascuna varietà, lo stile dei vini che ne esce è contraddistinto da un'impronta modernista che punta su estrazioni ricche e affinamenti in legno piccolo. Una direzione impostata all'inizio dall'enologo Celestino Gaspari (patron di Zýmè) e oggi proseguita dal lavoro di Marco Stevanini, giovane enologo anche lui veronese, chiamato al consolidamento del progetto.



CAMIGLIANO

Docg Brunello di Montalcino Gualto Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Società Camigliano](#)

Proprietà: famiglia Ghezzi

Enologo: Sergio Cantini, Federico Staderini

Il borgo di Camigliano, dalla storia antichissima, venne acquistato nel 1957 da Walter Ghezzi, imprenditore milanese appassionato della Toscana, che poi lo trasformò in un polo vitivinicolo. La prima annata prodotta con la dicitura in etichetta "Brunello di Montalcino" è stata il 1965, un anno prima del riconoscimento della denominazione e due anni prima della nascita del Consorzio. Attualmente, l'azienda condotta dal figlio Gualtiero e dal resto della sua famiglia, è composta da 93 ettari a vigneto, condotti a biologico, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie. Siamo nella estremità più occidentale del comprensorio di Montalcino, ad una altezza tra i 300 e i 350 metri sul livello del mare, dove il confine sfuma e si confonde con quello della Maremma. I vini godono di queste particolari condizioni pedoclimatiche, risultando intensi e generosi, con gli affinamenti effettuati in legni medi e grandi. Il Brunello Gualto Riserva 2015 - ottenuto dalla selezione delle uve raccolte nei vigneti con la migliore esposizione, al fine di ottenere un Brunello più fine ed elegante rispetto alle altre etichette aziendali - offre profumi generosi di ciliegia ed echinacea: particolare ma piacevole, si sviluppa poi più balsamico che fruttato; in bocca è subito dolce, dolcezza che via via cede il passo ad una spiccata anima sapida. Il sorso si congeda tornando sul sapore di ciliegia con lievi cenni ammandorlati.

ZOOM



DELFINO, COLATURA DI ALICI DI CETARA

VIA G. ROSSINI, 1/3 - MONTECORVINO PUGLIANO (SA)

Tel: +39 0828 351028

Sito Web: www.delfinobattistasrl.it

La colatura di alici di Cetara è un prodotto tradizionale campano, prodotto nel borgo marinaro omonimo che si trova nella Costiera Amalfitana. Un altro capolavoro che va ad aggiungersi alla straordinaria ricchezza offerta dal bacino agroalimentare di una delle regioni del sud più interessanti dal punto di vista del buon mangiare. La colatura di alici è un liquido ambrato adatto ad arricchire vari piatti, prodotta da un tradizionale procedimento di maturazione delle alici sotto sale, pescate nei pressi della Costiera Amalfitana. Una vera e propria raffinatezza capace di trasmettere sapori mediterranei antichi e imperdibili. Quello prodotto da Delfino - laboratorio di Montecorvino Pugliano nel salernitano, in attività dal 1950 - discende del Garum, usato dagli antichi romani come condimento universale, e possiede caratteristiche organolettiche uniche, che derivano da una vera e propria arte di salare e quindi di filtrare il liquido dall'intenso sapore, frutto della stagionatura e pressatura delle alici salate.

RISTORANTE



'A FIGLIA D'O MARENARO INNOVATIVE

VIA FORIA - NAPOLI

Tel: +39 081 9767330

Sito Web: www.innovativeafdm.it

Innovative è il nuovo progetto di 'a Figlia d' 'o Marenaro, storico ristorante di pesce di Napoli. Inaugurato circa un anno fa, poco prima della pandemia, è guidato da Giuseppe Scicchitano, figlio di Assunta Pacifico, patron di 'a Figlia d' 'o Marenaro. Il locale si trova al primo piano del palazzo che ospita il ristorante guidato dalla madre, a confermare il legame con la storia di famiglia. Anche Innovative scommette tutto sulla cucina di mare. Immacabili i piatti iconici di 'a Figlia d' 'o Marenaro che sono diventati veri e propri simboli della cucina partenopea, a partire, per fare un esempio celebre, dalla zuppa di cozze. Il menu omaggia alcune specialità di famiglia storiche, come le candele della nonna al ragù napoletano (unica eccezione di terra), ma allo stesso tempo conduce il cliente attraverso un viaggio sensoriale dal piglio creativo, che non lesina anche sull'impatto estetico, concepito con tecniche di cottura moderne, dove non mancano ingredienti e profumi provenienti da altre culture gastronomiche.



Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque 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.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

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: © 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 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