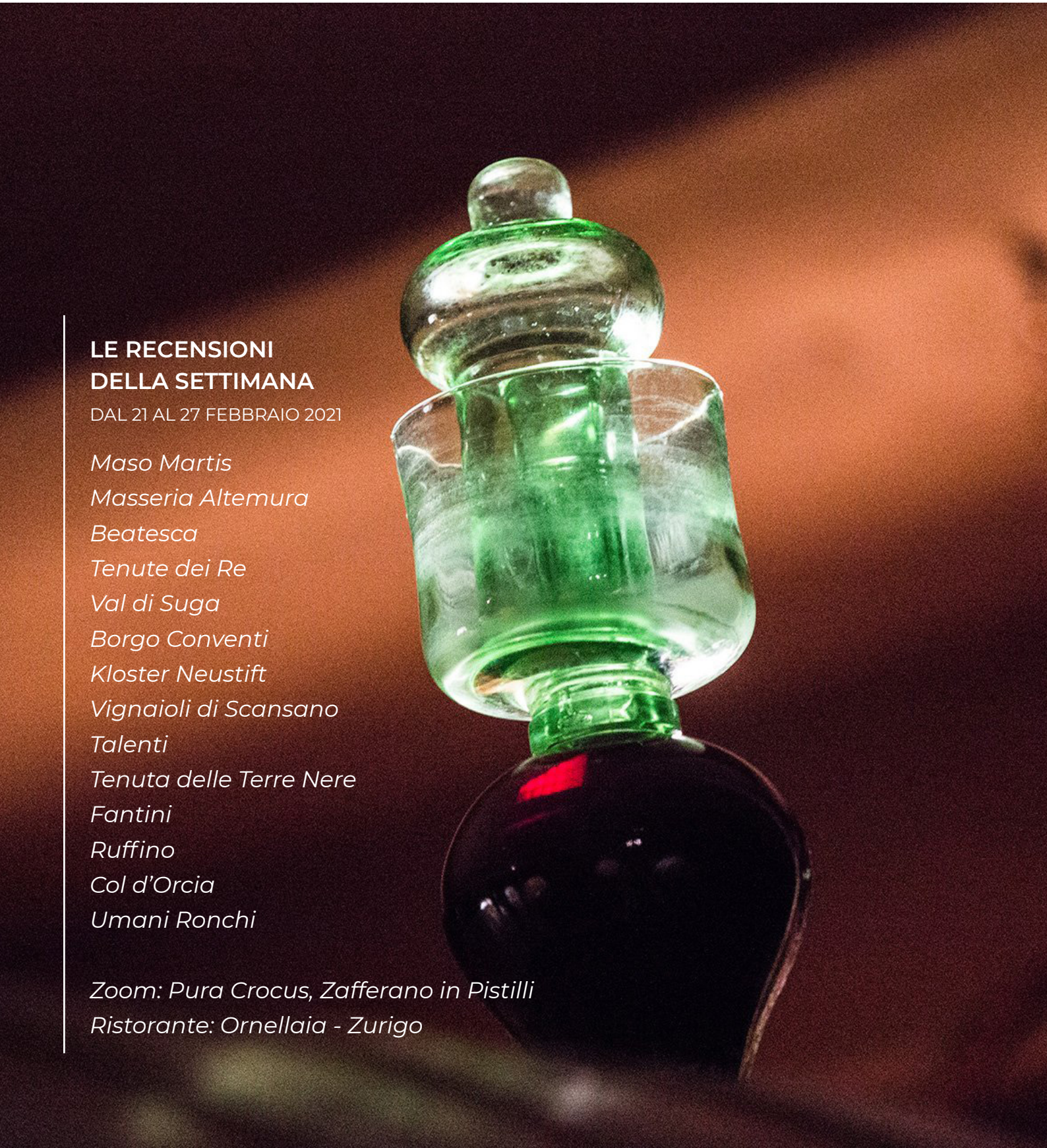
N. 142

DAL 21 AL 27 FEBBRAIO 2021

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 142 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 FEBBRAIO 2021

Maso Martis
Masseria Altemura
Beatesca
Tenute dei Re
Val di Suga
Borgo Conventi
Kloster Neustift
Vignaioli di Scansano
Talenti
Tenuta delle Terre Nere
Fantini
Ruffino
Col d'Orcia
Umani Ronchi

Zoom: Pura Crocus, Zafferano in Pistilli
Ristorante: Ornellaia - Zurigo

I VINI DI WINENEWS

MASO MARTIS

Doc Trento Brut Blanc De Blancs

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Maso Martis
Proprietà: Antonio Stelzer
Enologo: Matteo Ferrari

Il Brut Blanc de Blancs, che potremmo definire l'"entry level" aziendale, affina sui lieviti dai 18 ai 24 mesi a seconda dell'annata, e introduce in modo paradigmatico nello stile di questa piccola realtà produttiva trentina. Fine sia nel perlage che nell'impatto olfattivo, che sa di fiori, frutti bianchi e lievito, trova in bocca un'altrettanta centrata fisionomia, espressa da un sorso delicato, sapido e di tonica fragranza. Maso Martis è senz'altro un'altra perla della spumantistica di montagna della regione alpina: a dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte - 12 ettari di vigneto coltivati a biologico per un totale di 65.000 bottiglie annue - ha saputo conquistarsi in uno spazio temporale poco più che trentennale (la cantina è nata nel 1990) uno posto ai vertici nella produzione delle bollicine trentine, oggetto di un recente e confortante riconoscimento anche dei mercati esteri. Siamo a Martignano, a 450 metri d'altezza sul livello del mare, ai piedi del Monte Calisio, roccia che sovrasta la città di Trento. È qui che la famiglia Stelzer ha realizzato il proprio progetto enologico squisitamente familiare e dal respiro artigianale, guardando alla biodiversità e al rispetto di un territorio a dir poco suggestivo. Scelte che sono percepibili anche nella cifra stilistica delle etichette aziendali, ineccepibili sul piano realizzativo e connotate da equilibrio, finezza e personalità.

MASSERIA ALTEMURA

Doc Primitivo di Manduria Altemura

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 300.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Masseria Altemura
Proprietà: famiglia Zonin
Enologo: Antonio Cavallo

Il Primitivo di Manduria Altemura, nasce da 5 ettari dai terreni calcarei posti al centro dell'omonima azienda. Affinata per 14 mesi in tonneau, la versione 2018 alterna tocchi erbacei, balsamici e speziati su generosa base di frutti rossi maturi. In bocca, il vino inizia morbido e avvolgente per continuare con accenti dolci e sapidi, fino ad un finale denso e ancora su toni balsamici. Nel cuore del Salento, sorge la Masseria Altemura, la dependance pugliese del Gruppo Zonin acquisita nel 2000, dominata dall'antica torre, Torre Santa Susanna, edificata durante la dominazione Aragonese e oggi restaurata a contraddistinguere l'area aziendale. La cantina si trova dunque nella penisola salentina, una scelta non casuale, ma dettata dall'interesse verso un territorio ancora dalle grandi potenzialità e capace, di offrire declinazioni enoiche interessanti, in grado di emergere anche sui mercati internazionali. Un progetto che si fonda sulle solide basi di oltre 300 ettari complessivi della Tenuta, 150 dei quali dimorati a vigneto, per una produzione di 400.000 bottiglie all'anno. Le varietà scelte sono quelle della tradizione, base imprescindibile per la messa in bottiglia di vini dal carattere locale, sia bianche che rosse: dall'immancabile Primitivo al Negroamaro, dal Fiano alla Falanghina, un mix che comprende anche vitigni internazionali, a queste latitudini particolarmente espressivi.

BEATESCA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.948
Prezzo allo scaffale: € 69,00
Azienda: Azienda Agricola Beatesca
Proprietà: Benedetta Pasini, Furio Fabbri
Enologo: Roberto Cipresso

Il Brunello di Montalcino 2016 accoglie con invitanti e freschi profumi di erbe officinali e rafano, cui si aggiungono note agrumate di chinotto e dolci di prugna. Questo naso profondo, anticipa un sorso altrettanto scuro: subito dolce, svela una vena ammandorlata e vegetale, che ben si bilancia con la sua freschezza e la sua sapidità. Finisce piacevole e materico, lasciando la bocca profumata di ciliegia e alloro. L'azienda agricola Beatesca, di proprietà di Furio Fabbri e Benedetta Pasini dal 1991, fa parte di quella nutrita costellazione di piccole realtà produttive che fa di Montalcino non solo il regno del Brunello, ma anche uno dei luoghi d'elezione dell'alto artigianato enoico del Bel Paese. I suoi quasi due ettari e mezzo sono posti a ridosso del paese e sono contraddistinti da terreni dalla tessitura franco-argillosa ricca di scheletro, dando al Sangiovese il giusto apporto per esprimersi in modo significativo con tratto polposo ed esuberante, come succede solo da queste parti. In cantina, gli affinamenti sono effettuati in tonneau e lo stile dei vini risulta garbatamente moderno, con un approccio che punta alla piena maturità della materia prima e ad un sostegno del rovere sempre in primo piano ma mai protagonista. Qui si producono Rosso e Brunello di Montalcino, ed a cornice di entrambe le etichette aziendali il nome Beatesca quale dedica alle figlie Beatrice e Francesca.

TENUTA DEI RE

Docg Ruché di Castagnole Monferrato

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Ruché
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Tenuta dei Re
Proprietà: Luisa e Paolo Cravetto
Enologo: Gianfranco Cordero

Non è così semplice trovare una bottiglia di questa "etichetta rossa" di Tenuta dei Re, cantina e vigne sulle colline di Castagnole Monferrato (Asti), dove si coltiva un'uva unica: il Ruché. L'etichetta rossa è una selezione di Ruché che nasce nel "cru", filari a 220 metri d'altezza che guardano a Sud, su un terreno sabbioso in cui emergono ancora vecchi resti di conchiglie fossili. Non viene fatto tutti gli anni; solo nelle vendemmie migliori. Poche bottiglie che raccontano bene come si può esprimere questo vino misterioso, così diverso dai vini del Monferrato e delle Langhe. Alcuni studi fatti sul suo Dna, lo dicono affine al Pinot Nero, ma con una nota aromatica insolita. E leggenda vuole che arrivi proprio dalla Borgogna, importato nel XVIII secolo dai frati che ne impiantarono alcune barbatelle attorno all'ex convento di San Rocco. Di sicuro, fu un prete, don Giacomo Cauda, a crederci e reimpiantarlo negli Anni '80. Questa selezione riposa 10 mesi in vasche di cemento. Il risultato è un Ruché di estrema eleganza, dove le note aromatiche tipiche del vitigno (rosa, viola, albicocca) incontrano una lieve speziatura. È un vino che può dare il meglio di sé dopo qualche anno di bottiglia. Provato con la finanziera, piatto monferrino fatto con le frattaglie del pollo e del vitello. Il Ruché è perfetto con la selvaggina: così ne proverò una seconda bottiglia con il Colombaccio in umido, da ricetta dell'Artusi.

(Fiammetta Mussio)

I VINI DI WINENEWS

VAL DI SUGA

Docg Brunello di Montalcino Vigna Spuntali

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 63,00
Azienda: Val di Suga
Proprietà: Gruppo Bertani Domains
Enologo: Andrea Lonardi, staff tecnico aziendale

Val di Suga, insieme a Trerose (Montepulciano) e San Leonino (Chianti Classico), costituisce la quota toscana delle aziende che appartengono al mosaico enoico di Bertani Domains (Gruppo Angelini), a cui si affiancano la storica azienda Bertani in Valpolicella, Puiatti nell'Isonzo e Fazi Battaglia nel territorio del Verdicchio. L'azienda di Montalcino conta su 52 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 270.000 bottiglie ed è probabilmente la cantina toscana dove si è svolto il lavoro più articolato sul vigneto. Una mappatura rigorosa dei suoi appezzamenti, infatti, ha portato Val di Suga a stabilire un "sistema" formato da tre Cru principali: Vigna del Lago (settore nord-est), Poggio al Granchio (settore sud-est, in zona Abbazia di San'Antimo) e Vigna Spuntali (settore sud-ovest). Da questo vigneto - il più asciutto e soleggiato dei tre versanti, posto a 300 metri sul livello del mare e caratterizzato da suoli calcarei di origine marine immersi nella macchia mediterranea - nasce il vino oggetto del nostro assaggio, prodotto per la prima volta sotto il segno del millesimo 1988. La versione 2016, che fermenta in cemento e affina poi per 24 mesi in tonneau, ha un'anima ematica spiccata, che via via cede il campo a profumi di violetta, dolce, lampone; il sorso è subito fresco, leggermente dolce, elegantemente tannico, tanto da lasciare la bocca pulita e gradevolmente profumata di fiori.

BORGO CONVENTI

Doc Collio Sauvignon

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Società Tenute Borgo Conventi
Proprietà: famiglia Moretti Polegato
Enologo: Paolo Corso

Il Collio Sauvignon pur riunendo i classici tratti aromatici e gustativi del vitigno francese, si distingue per una personalità originale, che in terra friulana ha da tempo raggiunto una sua fisionoma del tutto riconoscibile, ponendo questa tipologia come uno dei bianchi più gettonati tra quelli che popolano la Regione più orientale del Bel Paese. Bosso, fiori di glicine, pera matura, uva spina, cedro e pietra focaia sono i profumi netti, che determinano l'olfatto della versione 2019 a marchio Borgo Conventi, vinificata in acciaio sia per la parte fermentativa che per quella di affinamento invernale sulle fecce fini. Il sorso attacca dolce, si sviluppa morbido ed è accompagnato da una sapidità spiccata, pepata e gustosa. Persistentemente minerale, chiude su note floreali tendenzialmente dolci e un leggero ricordo vegetale. Fondata nel 1975 da Gianni Vescovo, Borgo Conventi, situata non lontana da Farra d'Isonzo, passa nel 2001 alla famiglia Folonari che, a sua volta, l'ha ceduta, recentemente, alla famiglia Moretti Polegato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi, ampiamente riconosciuta come una fra le realtà più significative del Veneto enoico. Attualmente, la tenuta friulana conta su 35 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie, evidentemente a prevalenza bianchista, ma anche con qualche riuscita digressione tra i rossi friulani più tradizionali.

KLOSTER NEUSTIFT

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner Praepositus

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Kerner
Bottiglie prodotte: 30.234
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Abbazia di Novacella
Proprietà: canonici agostiniani di Novacella
Enologo: Celestino Lucin

La linea "Praepositus" rappresenta senz'altro la punta di diamante dell'offerta dell'Abbazia di Novacella e il Kerner, oggetto del nostro assaggio, ne è senz'altro un esempio paradigmatico. Il vitigno Kerner è un semi-aromatico a bacca bianca, creato in Germania nel secolo scorso dall'incrocio tra Schiava e Riesling. È una classica varietà coltivata nell'Europa continentale, specialmente in Germania, Austria e Svizzera, riuscendo ad esprimersi al meglio anche ad altezze di 800/900 metri sul livello del mare. La versione 2019, maturata per 6 mesi in acciaio, propone profumi di pesca, albicocca e fiori di sambuco. In bocca, il sorso è succoso e potente, dallo sviluppo fragrante e dal finale dolce, che torna su toni fruttati. Anche se all'Abbazia si produce vino dal 1142, la cantina di Novacella è tra le più moderne e dinamiche in circolazione, in un panorama enoico, quello altoatesino, del resto molto innovativo, con molti vini capaci di sbaragliare qualsiasi concorrenza sul fronte del rapporto qualità-prezzo (a vari livelli e su differenti fasce di mercato). 26 gli ettari vitati, aumentati, come da tradizione altoatesina, dall'attività di molti piccoli vignaioli che conferiscono le loro uve a Novacella, dove vengono realizzate 650.000 bottiglie annue, a comporre un portafoglio etichette articolato e senza punti deboli, di esecuzione impeccabile e di confortante costanza qualitativa.

VIGNAIOLI DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Roggiano Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Società Cooperativa Agricola Vignaioli del Morellino di Scansano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

Affinato in barrique di primo, secondo e terzo passaggio per 12 mesi, il Morellino di Scansano Roggiano Riserva 2017 è rosso centrato, anche se ottenuto in un'annata critica, specialmente per un areale tendenzialmente caldo come quello del Morellino. Si sviluppa aromaticamente su una base fruttata decisa e ben a fuoco con tocchi floreali, affumicati e speziati. In bocca, il sorso è solido e convincente, succoso e continuo, dal finale ancora sulle spezie e i frutti rossi. In Toscana le cantine cooperative non hanno vita facile. Eppure quella dei Vignaioli di Scansano, con quasi cinquanta anni di storia sulle spalle, non ha mai mostrato cenni di cedimento o di debolezza. Anzi, nel recente passato, una riconsiderazione complessiva della produzione ha portato sul mercato etichette migliorate e un'affidabile qualità. Oggi questa realtà produttiva conta su oltre 160 soci che coltivano 600 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie. Numeri che ne fanno la realtà più grande della denominazione maremmana, espressa da un ricco portafoglio etichette, sempre con i vini della denominazione nata attorno al borgo omonimo a farla da padroni. Manca ancora il balzo verso l'eccellenza assoluta, ma i vini sono sempre più interessanti e riescono a far dialogare antico e moderno, con un'espressione stilistica sempre più coerente e definita, dall'invidiabile equilibrio complessivo.

I VINI DI WINENEWS

TALENTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Talenti
Proprietà: Riccardo Talenti
Enologo: Riccardo Talenti, Carlo Ferrini

L'azienda nasce nel 1980 per mano di Pierluigi Talenti, quando il fondatore decise di trasferirsi dalla Romagna a Montalcino. Oggi è guidata dal nipote Riccardo, che fa parte di quel gruppo di giovani e dinamici produttori, capaci di iniettare nuova linfa e prospettiva nello scenario enoico di Montalcino. Tutto inizia con l'acquisizione dei terreni di Pian di Conte, posti nel cuore del versante sud-ovest della denominazione, a due passi dal borgo di Sant'Angelo in Colle. Attualmente gli ettari di proprietà a vigneto sono 21, per una produzione di 100.000, e sono piantati ad altezze variabili fra i 200 e i 400 metri sul livello del mare su terreni variegati con presenza di argille, calcari e sabbie marine. I vini possiedono espressività stilistica ben centrata, godono di una caratterizzazione solida e generosa e invecchiano in tonneau e legni di media dimensione, rappresentando con confortante costanza qualitativa - specie nel recente passato - il ruolo di protagonista tra le cantine che operano nel quadrante sudoccidentale di Montalcino. Il Brunello di Montalcino 2016 (che matura in tonneaux di rovere francese e botti di Slavonia) ha un che di salmastro che dona complessità e profondità alle note dolci di ciliegia e fragolina di bosco e a quelle mentolate che emergono via via; il sorso si introduce dolce, con un buon tannino levigato, ottima sapidità e chiusura fresca e fruttata. Millesimo decisamente grazioso.

TENUTA DELLE TERRE NERE

Doc Etna Bianco Cuvée delle Vigne Niche Calderara Sottana

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Tenuta delle Terre Nere Azienda Vinicola
Proprietà: Marc De Grazia
Enologo: Marc De Grazia

Sia chiaro che anche senza Marc De Grazia la riscoperta dell'Etna e il suo affermarsi come uno dei territori più interessanti del panorama vitivinicolo mondiale ci sarebbe stata lo stesso. Va invece assolutamente riconosciuto che senza di lui tempi, conoscenza e diffusione con cui i vini dell'Etna si sono imposti al grande pubblico mondiale sarebbero stati molto più lunghi e laboriosi. Marc sin dal suo arrivo sull'Etna, da grande conoscitore dei vini di Borgogna, è stato il primo a focalizzare l'attenzione di stampa e consumatori sul valore aggiunto delle vigne, soprattutto le più vecchie, di un territorio unico al mondo, un vulcano attivo che oltre ad un'energia percepibile empiricamente, regala al territorio una grande diversità di suoli che cambiano in base al succedersi delle eruzioni nel corso dei secoli scorsi, fino ai giorni nostri. La seconda intuizione di Marc è stata quella di puntare da subito al riconoscimento della menzione delle contrade in etichetta, entrate da qualche anno a pieno titolo nel disciplinare della Doc Etna, vinificandole ed imbottigliandole singolarmente. Definirei ancora giovane l'Etna Bianco Vigne Niche Calderara Sottana '16, nitidi i sentori minerali e quelli di macchia mediterranea, poi lime, genziana e frutta a polpa gialla, sapido e fresco il sorso scandito da un'acidità ancora arrembante, mentre il lunghissimo finale lascia il palato fresco e ricco di aromi.

(Massimo Lanza)

FANTINI

Terre di Chieti Igt Sangiovese Cabernet Sauvignon Don Camillo

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 180.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Fantini
Proprietà: Gruppo Farnese
Enologo: Dennis Verdecchia, Filippo Baccalaro

Dopo un breve passaggio in barrique, 6 mesi, il Don Camillo, blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, interpreta a pieno titolo il ruolo di rosso solido ed adatto anche agli abbinamenti "forti". La versione 2016 mette in fila profumi di confettura di more, ciliegia sotto spirito, liquirizia e tocchi vanigliati. In bocca, la progressione è densa e dai tannini vigorosi, che accompagnano il sorso su un finale intenso. Vini Fantini, Tenute Rossetti, Vesevo, Vigneti del Salento, Vigneti Zabù, Cantina Sava, Lucarelli, Gran Sasso Vini, Cantine Cellaro Caldora, Terre Natuzzi, Vigneti del Vulture. Sono questi i vari marchi e cantine che popolano l'esteso mosaico enoico del Gruppo Farnese, uno dei leader della produzione di vino in Abruzzo, ma non solo. Puglia, Basilicata, Toscana, Campania, Sicilia, e naturalmente Abruzzo sono le regioni su cui poggia questo rio gigante enologico vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno, a rappresentare, quasi nella sua totalità, l'intera Italia nel bicchiere. Una realtà dai numeri stellari che è passata di mano recentemente, entrando nell'orbita del fondo d'investimento statunitense Platinum Equity, ma il cui "deus ex machina", Valentino Sciotti, rimane sia a fianco della nuova proprietà sia come presidente esecutivo del colosso abruzzese, che dal 1994, anno della sua nascita, ha avuto una crescita praticamente continua ed esponenziale.

RUFFINO

Doc Prosecco Rosé

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Glera, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Società Ruffino
Proprietà: Constellation Brands
Enologo: Gabriele Tacconi

Anche Ruffino finisce per cedere al fascino del Prosecco, nella sua nuova veste Rosé. Di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, la cantina fiorentina (dai numeri significativi: 550 ettari per una produzione di 33.000.000 di bottiglie) continua a mantenere il suo baricentro nelle colline della Toscana, dove ha costruito il suo successo. Ma le recenti acquisizioni (130 ettari a vigneto nel 2018) de La Duchessa a San Donà di Piave e Ca' del Duca a Motta di Livenza, facevano presagire che sarebbe arrivato presto un ampliamento di gamma targato Veneto. Ed ecco allora esordire Ruffino con il suo primo Prosecco Rosé, uno spumante millesimato metodo Martinotti prodotto da uve Glera e Pinot Nero. Un nuovo prodotto dunque per la storica cantina di Pontassieve, ma anche per il panorama vitivinicolo nazionale, che ha visto la Doc Prosecco, dopo anni di crescita esponenziale nei mercati, aprire le sue porte anche alla versione Rosé. Il Prosecco Rosé 2020 si presenta di colore rosa tenue e dal perlage continuo. Al naso i profumi sono fragranti e rimandano ai piccoli frutti rossi mentre in bocca il sorso è dolcemente vivace e tonico. Versatile per sua essenza, può essere aperitivo o ci si può pasteggiare con un risotto al radicchio trevigiano o, osando nell'abbinamento può accompagnare cibi etnici leggermente speziati, come il guacamole o un poké a base di frutta e pesce crudo.

I VINI DI WINENEWS

COL D'ORCIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 240.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Col d'Orcia Società Agricola
Proprietà: Francesco Marone Cinzano
Enologo: Antonino Tranchida

Col d'Orcia, 142 ettari a vigneto - coltivati a biologico e ora in conversione biodinamica - per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie, è una realtà produttiva dimensionalmente piuttosto insolita per il comprensorio di Montalcino. Di proprietà della famiglia Marone Cinzano fin dal 1973, si trova all'estremo sud del territorio comunale, sotto la frazione di Sant'Angelo in Colle. Col d'Orcia non potrebbe identificare meglio, sin dal nome, la sua sottozona. Versante sud di Montalcino che si affaccia sul fiume Orcia, confine meridionale della denominazione. Esposizione a sud e protezione dalle intemperie grazie al Monte Amiata, il tutto temperato dall'influenza del mare, giusto una trentina di chilometri più in là, in linea d'aria. È stata capace di guadagnarsi un posto di primaria importanza nel vasto e competitivo scenario aziendale della denominazione, grazie soprattutto a scelte stilistiche sobrie e rigorose. Questo approccio si ritrova anche nel Brunello "base", un vino in tiratura non proprio ridotta, ma capace con continuità di porsi tra i migliori. Il Brunello nasce dai vigneti esposti a sud a 300 metri s.l.m. affacciati sul fiume Orcia e matura in botti grandi di rovere per 3 anni. La versione 2016 è carnosa, dolce di rosa e frutta rossa piccola; il sorso è subito fresco e dolce, equilibrato da un tannino ancora un po' verde e una sapidità succosa, lasciando lunghi ricordi di ciliegia.

UMANI RONCHI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Azienda Vinicola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giuseppe Caviola, Giacomo Mattioli

Arrivato sugli scaffali per la prima volta con l'annata 1995 il Verdicchio Classico Plenio Riserva, rappresenta una delle etichette più importanti delle varie che compongono il portafoglio dell'azienda con sede a Osimo. Si tratta di un vino che non fa altro che confermare l'attitudine bianchista della cantina della famiglia Bernetti, ormai un solido punto d'approdo per gli appassionati più esigenti. Ottenuto da un vigneto impiantato agli inizi degli anni Novanta, è fermentato parte in acciaio e parte in legno grande, effettua solo parzialmente la fermentazione malolattica e affina per 12 mesi negli stessi contenitori dove ha fermentato a contatto con i lieviti. La versione 2017 al naso propone tocchi leggermente vanigliati, cenni intensi di frutta matura e poi miele ed erbe aromatiche. In bocca, il sorso è fragrante sapido e lungo con piacevoli rimandi sul finale che sanno di mela, susina e mandorla. Umani Ronchi, 240 ettari vitati a biologico per una produzione complessiva di quasi tre milioni di bottiglie all'anno, rappresenta unanimemente una delle aziende leader delle Marche enoiche (ma non solo, visto la cantina dei Bernetti possiede anche vigneti in Abruzzo). Un traguardo che arriva non solo dopo oltre sessanta anni di storia, ma anche attraverso un serie di scelte e di strategie centrate, che ne fanno una delle cantine italiane dall'affidabilità qualitativa più solida e costante.

ZOOM

PURA CROCUS, ZAFFERANO IN PISTILLI

LOCALITÀ PRIMO PONTE, 209/C - MONTALCINO (SI)
Tel: +39 347 3417743
Sito Web: www.puracrocus.com

Montalcino non è soltanto Brunello. Il prezioso Zafferano, per esempio. Coltivato in queste terre fin dal Medioevo, veniva esportato soprattutto in Germania. Nel 1857, all'esposizione agraria Toscana Clemente Santi, padre del Brunello di Montalcino, presentò lo "Zafferano del suolo Montalcinese" che meritò il premio dell'esposizione. Ma alla fine dell'Ottocento la produzione si interruppe e solo in tempi molto recenti è ripartita. L'azienda agricola Pura Crocus, situata tra San Quirico d'Orcia e Montalcino, è una di quelle realtà che ha riportato al suo ruolo storico di ingrediente d'eccellenza lo Zafferano, mettendolo al centro della sua produzione. Lavorato interamente a mano e posto in commercio esclusivamente in stimmi (15 fiori di zafferano producono 0,10 grammi di prodotto finito, ovvero 150 fiori per un grammo. Per ottenere un chilo di prodotto occorrono gli stimmi di 120-150.000 fiori), essiccati a 40°C, affinché tutte le loro proprietà restino intatte, lo Zafferano si trova a suo agio soprattutto nell'alta gastronomia.

RISTORANTE

ORNELLAIA

ST. ANNAGASSE, 2 - ZURIGO
Tel: +41 44 2120022
Sito Web: www.ristorante-ornellaia.ch

Ornellaia è subito si pensa al sontuoso rosso bolgherese. Ma non diremmo tutta la verità. A Zurigo, proprio nel centro cittadino non distante dalla celeberrima Bahnhofstrasse, si trova l'omonimo ristorante aperto dalla Maison di Bolgheri nel 2018, capace di aggiudicarsi la Stella Michelin nel 2019 e di bissare quest'anno l'obbiettivo sfidando e vincendo anche il momento così critico scandito, purtroppo, dalla pandemia da Covid-19. Un traguardo che mette in evidenza, qualora ce ne fosse ancora bisogno, la "mission" di Ornellaia nel mettere la qualità al primo posto sia per quanto riguarda i suoi vini, sia per quanto concerne la sua attività gastronomica. Con lo chef Antonio Colaianni e il suo team, che hanno saputo mantenere altissimi gli standard del loro lavoro, nonostante le difficili circostanze imposte dal Coronavirus. Un progetto ben riuscito anche grazie all'importatore svizzero delle etichette bolgheresi, Bindella, anch'egli produttore di vino nella sua tenuta di Vallocaia a Montepulciano.

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: © Val di Suga - Bertani Domains

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

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES
NONINO Distillatori in Friuli dal 1897
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.
VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura