

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 143 - Dal 28 Febbraio al 6 Marzo 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 28 FEBBRAIO AL 6 MARZO 2021

La Torre

Donnafugata

Fischer

Roccolo Grassi

Ornellaia

Santa Margherita

Musella

La Fuga

Bolla

Pian delle Vigne

Paladin

Nuova Cappelletta

Atomos

Banfi

Zoom: Riso Nuvola, Riso Integrale - Castel d'Ario (MN)

Ristorante: La Ciau del Tornavento - Treiso (CU)



LA TORRE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola La Torre](#)

Proprietà: Luigi Anania

Enologo: Luigi Anania

L'Azienda Agricola La Torre è situata nei pressi di Sant'Angelo in Colle, nel quadrante sud della denominazione del Brunello di Montalcino. Acquisita nel 1976 dalla famiglia Anania, esce con il suo primo Brunello (annata 1982) nel 1987. La superficie complessiva della tenuta si estende per 36 ettari di cui 5,6 piantati a vigna e divisi in quattro settori. Oltre al Brunello (e alla Riserva preparata solo nelle annate più importanti), si producono il Rosso di Montalcino e l'Igt Ampelio da uve Alicante, Sangiovese e Ciliegiole. La filosofia produttiva dell'azienda condotta dall'agronomo Luigi Anania è tendenzialmente tradizionale con affinamenti prevalenti in legno grande ma con l'uso mirato anche di rovere medio e barrique, disegnando uno stile dalle concessioni moderne, sempre però declinate con sobrietà e tocco consapevole. Vini che vengono fuori alla distanza nelle loro caratterizzazioni più intense e che sopportano molto bene il trascorrere del tempo. Le vigne, esposte a mezzogiorno e ad ovest, poggiano su terreni calcareo-galestri ad altezza media di 400 metri sul livello del mare e, evidentemente, rappresentano il punto di forza aziendale. Il Brunello di Montalcino 2016 inizialmente timido, poi rilascia profumi di arancia con tocchi di vaniglia e infine gesso; il sorso dolce, sviluppa amarezza lateralmente che via via svanisce, lasciando la bocca leggermente sapida e dolce di arancia rossa.

DONNAFUGATA

Doc Etna Rosso Contrada Marchesa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

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

Ci aveva già provato negli anni '80, Giacomo Rallo, a trovare un posto sull'Etna su cui investire la propria esperienza vitivinicola, ereditata da una lunga storia familiare intrecciata alla vite e al vino. Dovette però cedere (rivolgendosi a Pantelleria), per poi tornare e riuscire nel suo intento nel 2016, acquistando 21 ettari di vigna suddivisi in 6 contrade, con sede produttiva a Randazzo. Lo stile di Donnafugata ha accolto l'unicità del vulcano con i suoi leggeri terreni porosi, le forti escursioni termiche, i terrazzamenti, i vitigni autoctoni e la coltivazione ad alberello, producendo 6 vini, tutti contraddistinti dalle inconfondibili etichette sature dei colori siciliani: un bianco, un rosato e 4 rossi. Questi ultimi comprendono Sul Vulcano (che unisce i grappoli di tutte le contrade possedute), Dea Vulcano, che ne è la versione lieve e beverina (ottenuto dalle piante giovani dei diversi appezzamenti) e infine i due Nerello Mascalese in purezza di contrada: Fragore, da Montelaguardia, e Contrada Marchesa, dall'omonimo appezzamento. Un anfiteatro naturale a 750 metri s.l.m. circondato da sciare spoglie di vegetazione, che aumentano le escursioni termiche. Ne deriva un vino aristocratico (e l'etichetta nera di Stefano Vitale costellata d'oro e rosso ne sottolinea l'eleganza) dal naso appuntito di lampone, pietra focaia, spezie dolci e alloro e un sorso saporito e sapido, dai tannini fini e dal lungo finale di ciliegia mentolata.

FISCHER

Dac Rosalia Blaufränkisch

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Blaufränkisch

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Weingut Alfred Fischer](#)

Proprietà: Thomas e Alex Fischer

Enologo: Alex e Thomas Fischer

Secondo le ultime rilevazioni in Austria gli ettari vitati sono circa 46mila per un totale di poco più di 2,5 milioni di ettolitri. A far la parte del leone naturalmente sono i vini bianchi che superano il 67% della produzione. Nonostante siano ben 36 le varietà legalmente coltivabili in Austria, 14 rosse e 22 bianche, il Grüner Veltliner da solo rappresenta il 30% della produzione, seguito dal Riesling, mentre tra i vitigni a bacca rossa più noti, Zweigelt e Blaufränkisch, da soli valgono il 20% della produzione. Nel Burgenland, una delle regioni più vocata alla produzione di rossi, il Blaufränkisch da solo rappresenta più del 22% del vigneto totale, in ulteriore espansione, anche perchè sono sempre di più le aziende che preferiscono vinificarlo in purezza. Qui nel 1931 Alfred Fischer ha fondato la cantina che porta il suo nome, adesso gestita dai due nipoti Thomas e Alex. La DAC, equivalente della nostra DOC, Rosalia è stata istituita di recente e questa è la prima annata di Blaufränkisch dei Fischer che l'adotta. Nella nuova denominazione il Blaufränkisch copre più del 50% degli ettari vitati che sono solo 300, con suoli particolarmente adatti alla coltivazione di questo vitigno che - come nel caso del Rosalia D.A.C. Blaufränkisch '18 - regalano al vino eleganti note minerali che ben si sposano con il frutto rosso e le spezie, per un sorso sorprendentemente ampio, strutturato e persistente.

(Massimo Lanza)

ROCCO GRASSI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 10.300

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Azienda Agricola Rocco Grassi](#)

Proprietà: Marco e Francesca Sartori

Enologo: Marco Sartori

Da sempre l'Amarone di questa cantina si distingue per la ricerca della bevibilità senza rinunciare a potenza ed estrazione. Così accade anche per l'annata 2015 dotata di una bella spina acida che, insieme ad una pregevole articolazione tannica, spinge bene il gran bel frutto lussurioso senza che mai diventi stucchevole o pesante. Ecco allora un naso delizioso dove i profumi di frutto maturo sono alleggeriti e rinfrescati da note di alloro, timo e spezie rinfrescanti. Rocco Grassi è una delle stelle più brillanti della Valpolicella enoica, anche se la sua comparsa sul firmamento di questo areale di produzione è piuttosto recente. La cantina di Francesca e Marco Sartori nasce infatti nel 1996 e annovera 14 ettari di vigna, allevata con cura e rispetto del territorio, per una produzione complessiva di 49.000 bottiglie. I vigneti, distribuiti in vari appezzamenti, insistono nella valle di Mezzane, una delle "sottozone" della Valpolicella con le caratteristiche più particolari, come una situazione climatica, in generale, più fresca che in altre parti dell'areale e terreni caratterizzati da suoli argillo-calcarei. Lo stile delle etichette aziendali guarda alla tradizione con buona sintonia con il territorio d'origine e un'esecuzione centrata e priva di sgrammaticature, alla ricerca più della raffinatezza che della potenza. Inutile dire che l'Amarone, insieme al Soave, sono le etichette fondamentali di questa azienda.



ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Rosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 190,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Olga Fusari

Un'annata tendenzialmente fresca, la 2018, regolare e costellata da un'insolita abbondanza di piogge per queste latitudini, regala un Ornellaia dai toni meno impetuosi ma di grande raffinatezza, a confermare la classe di questo rosso di levatura ormai conclamata. Certo, la struttura è articolata, l'ampiezza aromatica decisa, ma non ci sono esuberanti in dolcezza o alcolicità, rimandando, se mai, a suggestioni bordolesi più che alla generosità mediterranea. L'Ornellaia, tenuta di 115 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, è dal 2012 la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese, tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. Una cantina che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino, prendendo forma negli anni Ottanta e conquistando tutti in pochissimo tempo. All' intuito di Lodovico Antinori, il suo fondatore, si sono affiancate le competenze di alcuni tra i migliori nomi dello scenario tecnico internazionale: André Tchelistcheff (1981), "inventore" della viticoltura californiana, Michel Rolland "supervisore" enologico (dal 1991), gli agronomi Danny Schuster e Andrea Paoletti (1995), i winemaker che si sono via via avvicinati, Federico Staderini (1985-1988), Tibor Gal (1989-1997), Andrea Giovannini (1998-2000), Thomas Duroux (2001-2004), fino all'attuale direttore della produzione Axel Heinz, all'Ornellaia dal 2005.

SANTA MARGHERITA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Brut Rive di Refrontolo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Santa Margherita](#)

Proprietà: Zignago Holding

Enologo: Loris Vazzoler

Il Valdobbiadene Prosecco Rive di Refrontolo 2019 di Santa Margherita è uno spumante capace di stupire per dettaglio e per persistenza, per freschezza e per sapore, diventando un aperitivo quasi insostituibile. Alla vista è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, mentre al naso profuma intensamente di fiori di pesco e di acacia, di frutta a polpa bianca, in particolare mela e pesca, con qualche accento di erbe aromatiche. Al palato, risulta vino tonico e fragrante, con un perlage continuo e carbonica ben dosata, a prolungare e a riproporre le sensazioni aromatiche. Il Gruppo vinicolo Santa Margherita, fondato dal conte Gaetano Marzotto nel 1935, è oggi uno dei punti di riferimento del panorama enico del Bel Paese. Cresciuto sino a diventare un vero e proprio "mosaico enologico" è presente con cantine e vigneti in alcune delle più significative zone produttive italiane: nel Veneto Orientale, nelle colline di Conegliano-Valdobbiadene, in Alto Adige, in Franciacorta, in Toscana nella zona del Chianti Classico e in Maremma, in Sicilia e, da ultimo, anche in Sardegna. Attraverso i brand Santa Margherita, Torresella, Cà del Bosco, Kettmeir, Lamole di Lamole, Sassoregale, Terrelade, Cà Maiol e Mesa, rappresenta uno dei poli numericamente più importanti dell'enologia italiana, con 13 milioni di bottiglie vendute, oltre che tra i confini nazionali, praticamente in ogni parte del mondo.

MUSELLA

Docg Amarone della Valpolicella Senza
Titolo

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta, Croatina, altre varietà

Bottiglie prodotte: 900

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Musella](#)

Proprietà: famiglia Pasqua Di Bisceglie

Enologo: Maddalena Pasqua Di Bisceglie,
Enrico Raber

Musella è una tenuta alle porte di Verona dove la famiglia Pasqua, con Emilio, Maddalena ed Enrico hanno realizzato il loro progetto enologico a partire dalla biodinamica, abbracciata rigorosamente e senza remore (comprensiva anche della visita in azienda da parte di Alexander Podolinsky, considerato il maggior esperto di agricoltura biodinamica). 25 ettari di vigneti che si incrociano con bosco, torrenti e uliveti. Qui i vitigni tradizionali di Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Garganega, Barbera e Croatina - ma anche gli internazionali Merlot, Pinot Bianco, Chardonnay e Cabernet Sauvignon - danno vini dallo stile brillante e gioviale, ma anche con tratti più austeri e articolati. In cantina gli affinamenti stanno progressivamente lasciando da parte le barriere per dare spazio ai legni grandi, al cemento e pure al marmo (quello rosso di Verona). Il portafoglio etichette è variegato ma i protagonisti sono, evidentemente, i vini della Valpolicella accanto ad alcuni Igt declinati però con originalità. Il Senza Titolo è un Amarone speciale, che segna i primi passi della famiglia verso la biodinamica: mentolato e dolce, sa di rosa e rovi, ciliegia e note di muschio e corteccia, poi note di catrame, ematiche, di liquirizia e chiodi di garofano. Anche il sorso è dolce e mentolato, persistente, dalla buona aderenza centrale e sapidità finale, che lascia la bocca fruttata e floreale. Un vino vivo.

LA FUGA

Docg Brunello di Montalcino Le Due Sorelle
Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 57,00

Azienda: [Società Agricola Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto
Potentini

Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una dinastia e di una storia che attraversa gran parte di quella del vino italiano, segnandone i progressivi successi interni e internazionali. Il loro sbarco in Toscana, arriva quando, nei primi anni Sessanta, Nino Folonari acquista due aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari e oggi l'azienda conta su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute in molte delle denominazioni più importanti della Toscana: Chianti Classico (Tenuta del Cabreo, Tenuta di Nozzole), Maremma (Vigne a Porrone), Bolgheri (Campo al Mare) e infine Montalcino (La Fuga). Da quest'ultima tenuta, la più piccola tra le proprietà dei Folonari, arriva il vino oggetto del nostro assaggio, ottenuto dai 9,8 ettari a vigneto posti nel quadrante sud-ovest della denominazione del Brunello nella zona di Camigliano. La Riserva del Brunello di Montalcino si chiama "Le Due Sorelle" ed è un omaggio, appunto, alle sorelle Fabia Cornaro dell'Acqua e Giovanna Cornaro Folonari (moglie di Ambrogio e madre di Giovanni). La versione 2015, ha la dolcezza della rosa e della viola e dei piccoli frutti rossi maturi, con vivi cenni agrumati: il sorso in bocca è subito fresco, di buona lunghezza e sapidità, e dal tannino vivo e ben integrato.



BOLLA

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Le Poiane

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cantina Bolla](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Christian Zulian

PIAN DELLE VIGNE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 191.000

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Pian delle Vigne](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Dora Pacciani

PALADIN

Delle Venezie Igt Traminer

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Traminer

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Paladin](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti

NUOVA CAPPELLETTA

Doc Monferrato Nebbiolo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Az. Agricola Nuova Cappelletta](#)

Proprietà: Alessandro Uslenghi

Enologo: Daniela Serra, Dante Scaglione

Una realtà dalle dimensioni importanti quella della cantina Bolla, 264 ettari a vigneto per una produzione di 9.560.000 bottiglie, che attualmente rappresenta un punto di riferimento solido per il mondo enoico del veronese. Ma anche una realtà dalle profonde radici storiche che risalgono al 1883 quando fu realizzata a Soave la prima cantina da Abele Bolla. Il suo spirito pionieristico determinò la nascita della prima azienda vinicola di famiglia. In quasi mezzo secolo di attività, la famiglia Bolla arrivò ad esportare i vini del veronese in decine di mercati già nell'immediato dopo guerra. Tra il 2006 e il 2009, Gruppo Italiano Vini perfezionò l'acquisto della cantina, continuando la produzione di vini Bolla e divenendo distributore del marchio in tutto il mondo. Oggi, il suo direttore della produzione, Christian Zulian, ha saputo imprimere a questa storica cantina con sede a Pedemonte una direzione qualitativa costante e confortante, che non lascia indietro alcuna etichetta del ricco portafoglio prodotti aziendale, con l'Amarone a recitare il ruolo di protagonista, in questo caso Le Poiane. L'annata 2016 ci propone un vino caldo e complesso al naso, dai profumi di ciliegia, vaniglia, cuoio, alloro e liquirizia; in bocca si sviluppa caldo e aderente lungo tutto il sorso, dalle intense note fruttate, infine sapido, con un tocco di amarezza a stemperare l'animo dolce. Resta la bocca pulita, con lunghi ritorni di ciliegia.

I profumi si susseguono intensi nel Brunello di Montalcino 2016 di Pian delle Vigne, ma le sensazioni predominanti rimandano alla frutta rossa matura con ricordi di cacao, pepe, caffè e tabacco. In bocca, il vino entra avvolgente su una base dolce e morbida, per poi svilupparsi solido e articolarsi fino ad un finale ancora speziato e fruttato. La Tenuta Pian delle Vigne, la dependance nella terra del Brunello della famiglia Antinori, è situata a sud-ovest di Montalcino e prende il nome dall'omonima località sulla quale è presente una antica stazione ferroviaria del XIX secolo. L'azienda è composta da 184 ettari, di cui 65 vitati esposti principalmente a sud-ovest ad un'altitudine di circa 130 metri sul livello del mare. L'azienda è di proprietà della famiglia Antinori dal 1995 ed è una delle perle del composito mosaico enoico della griffe fiorentina, l'unica azienda che possiede un "presidio" in ogni denominazione toscana (ad eccezione di San Gimignano). Ma gli Antinori hanno ormai messo radici profonde anche in alcuni degli areali più significativi del Bel Paese: dalle Langhe (Prunotto) alla Franciacorta (Montenisa), dalla Puglia (Tormaresca) all'Umbria (Castello della Sala), per uscire perfino dai confini nazionali negli Stati Uniti (Antica, Col Solar, Stag's Leap), in Cile (Haras de Pirque), in Ungheria (Tuzko), in Romania (Vitis Meta-morfosis) e a Malta (Meridiana Wine Estate).

Con la sua accentuata aromaticità il Traminer risponde immediatamente ai gusti contemporanei, regalando profumi e scorsevolezza come pochi altri vitigni sono in grado di fare. Quello di Paladin, lavorato esclusivamente in acciaio, dove affina per tre mesi, è un bianco che diventa d'obbligo quando la tavola ospita le preparazioni della cucina di mare. La versione 2016 appare alla vista di un bel giallo paglierino appena carico, con leggeri riflessi quasi rosati. Al naso, i profumi di fiori di tiglio, frutta tropicale e rosa sono netti e intensi. In bocca, il sorso è solido, sapido con retrogusto che richiama il frutto della passione e gli agrumi. Quella creata dalla famiglia Paladin è una cantina attestata tra le più importanti realtà del Veneto enoico, dai progetti articolati e guidati da una precisa filosofia produttiva, che non mancano di affermare i territori di appartenenza. La sede aziendale si trova al confine tra Veneto e Friuli, e conta su 95 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 950.000 bottiglie. Quanto alle etichette in catalogo, sono prodotti dalla costanza qualitativa rassicurante e di buona personalità, realizzati sia con uve locali che con vitigni internazionali e messi in commercio in due linee principali: Paladin dedicata ai vini di pronta beva e Bosco del Merlo che invece esplora le potenzialità più recondite di ciascun vitigno nella sua massima espressione.

Il 2019 è l'anno di una nuova doc per il Piemonte: il Monferrato Nebbiolo. Il primo che assaggio è quello che Alessandro Uslenghi produce a Vignale Monferrato (Alessandria). La Nuova Cappelletta è un'azienda biodinamica, Demeter certificata. Fu mamma Adele, una Donna del Vino della prima ora a crederci negli Anni 80. Una pioniera. Per capire come Alessandro cura i suoi vini, basta vedere il suo allevamento di animali: cinquanta mucche, vitelli e tori che pascolano felici tutto l'anno, allo stato brado, su 50 ettari di terreni. Il primo vigneto di Nebbiolo lo impiantò nel 2004 in una delle colline meglio esposte; un altro entrerà in produzione quest'anno. «Dove ci sono le vigne, c'è stato per vent'anni un pascolo: è un terreno che vivo» spiega il vignaiolo. Terre sabbiose, da Grignolino, dove il Nebbiolo cresce bene e protegge le altre vigne dalla Flavescenza Dorata, malattia che qui picchia duro sui vitigni autoctoni. Questo Nebbiolo è una versione nuova, senza solfiti aggiunti, ma c'è anche un «classico» che viene vinificato dal 2006 e fa un passaggio in botte grande di rovere francese. Il 2019 è ancora un giovinello: ha note vivaci di fiori, frutta rossa e spezie. Un bel tannino che avvolge e chiede di pazientare ancora qualche anno. Ma per valorizzare questa sua vitalità, Donna Adele lo abbinerebbe di certo con una pizza condita con robiola di Roccaverano Dop, un filo di olio di nocciola e scaglie di tartufo bianco o, in primavera, nero.

(Fiammetta Mussio)



ATOMOS

Vino Rosso Atomo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 600

Prezzo allo scaffale: € 365,00

Azienda: [Società Agricola 1BY1](#)

Proprietà: Stefano e Francesca Di Nisio e Maria Kalafati

Enologo: Giovanni Basso

È un progetto davvero particolare quello di Atomos, cantina abruzzese fondata nel 2020 da Stefano Di Nisio, Maria Kalafati, che arrivano dal mondo dell'imprenditoria, reinventando l'esperienza del vino attraverso un processo di diraspatura peculiare, e da Francesca Di Nisio dell'Azienda Agricola CantinArte di Nocciano, a fornire la materia prima. Due le etichette, un Montepulciano d'Abruzzo (che porta i tratti caratteristici del vitigno con aromi abbondantemente fruttati e speziati e con progressione gustativa profonda, intensa, solida e persistente) ed un Trebbiano, ottenuto da piante vecchie di 65 anni, condotte a biologico. Entrambi in purezza ed affinati in legno con l'enologo Giovanni Basso a seguirne le vinificazioni, sono lavorati con "l'Atomos Three-Finger process", in fase di brevettazione, che prevede una diraspatura manuale, usando sole tre dita, senza nessun intervento ulteriore. Un'idea nata guardando le donne di Creta che usavano questa tecnica per l'uva sultanina. Ogni anno nascono poche bottiglie, 600 per ciascuna etichetta, permettendo di poter invecchiare almeno 30 anni. Anche il packaging è del tutto peculiare: bottiglie da un litro, in astucci di Alcantara cuciti a mano. Mentre la versione magnum, in edizione limitatissima, riporta anche il logo di Atomos, che è gestito dalla Società Agricola 1by1 di Stefano Di Nisio e Maria Kalafati, realizzato in oro a 18 carati.

BANFI

Toscana Igt Vermentino Pettegola Limited Edition 2021

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

La "galleria d'arte" delle etichette d'autore del vino italiano si arricchisce di una nuova opera. L'ultimo esempio arriva da Elena Salmistraro, designer e artista milanese che ha firmato la nuova limited edition 2021 (15.000 bottiglie sulle 300.000 prodotte) del Vermentino 2020 a marchio Banfi. L'etichetta del bianco bolgherese si basa sull'ambivalenza della parola "pettegola", che ci riporta alla mente il gossip al femminile, ma al contempo ci ricorda il nome di un uccellino che vive nella costa della Maremma: per questo motivo, Elena ha raffigurato nell'etichetta una ragazza giovane e colorata, immersa nell'ascoltare il canto allegro e festoso della Pettegola. I colori vivaci e le forme geometriche esaltano l'atmosfera gioviale e di convivialità che caratterizza il momento del brindisi, reso ancor più spensierato dal cinguettio del vivace uccellino e dalla facilità di beva a cui ci ha abituato questa celebre etichetta di Banfi: succosa e floreale, croccante di frutta bianca e dallo sviluppo fresco e sapido. La quarta edizione femminile (dopo le 3 interpretazioni di Alessandro Baronciani, Ale Giorgini e Riccardo Guasco) comprende inoltre una serie di sviluppi digitali laterali, come una playlist su Spotify curata dalla stessa Elena e un progetto di realtà aumentata, che tramite un QR-Code permette di animare l'etichetta e di immergersi nel mondo Banfi. Oggi l'azienda lavora a Montalcino 850 ettari, da cui si originano complessivamente 10.000.000 bottiglie.

ZOOM



RISO NUVOLA, RISO INTEGRALE

VIA GRAMSCI, 34 - CASTEL D'ARIO (MN)

Tel: +39 366 6326379

Sito Web: www.risonuvola.it

Riso Nuvola nasce a Castel D'Ario, patria del rinomato Riso alla Pilota, piatto principe della cucina mantovana e celebre anche per la carriera sportiva del grande Tazio Nuvolari, pilota del trentennio dal 1920 al 1950 conosciuto anche come "Il Mantovano volante" o con il soprannome "Nivola". Riso Nuvola ha una spiccata personalità, data dal grande rispetto per la materia prima, dalla volontà di conservarne i profumi e le sfumature. La linea integrale comprende una selezione di riso Venere e riso Ermes, dedicata a chi ama i sapori integrali. Due varietà che ben si prestano alle preparazioni più sfiziose ed originali. Il primo, nato dall'incrocio tra una varietà di riso tipica della Pianura Padana e una varietà asiatica di riso nero, è profumato e gustoso e coniuga il gusto al piacere di mangiare sano. Il secondo, incrocio tra il riso Venere e un riso a chicco lungo, deve il suo colore rosso al suo rivestimento, il pericarpo, che viene lasciato integro dopo la prima fase di lavorazione.

RISTORANTE



LA CIAU DEL TORNAVENTO

PIAZZA BARACCO, 7 - TREISO (CU)

Tel: +39 0173 638333

Sito Web: www.laciaudeltonaevento.it

Ristorante storico, nel cuore del Barbaresco, La Ciau del Tornavento nasce nel 1997, ed è una delle migliori tavole di Langa, oltretutto tra quelle con maggiore saldo di originalità. Una sorta di tempio per tutti quelli che amano mangiare e bere benissimo. Merito di Maurilio Garola, Nadia Benec e di uno staff che gira a meraviglia. La cucina è solida ma non ingabbiata in schemi troppo angusti. C'è il territorio ma anche il mare, la classicità e l'innovazione. Sicuramente ci sono il mercato e le stagioni. Tutte e sempre al momento giusto. Si può iniziare, per dire, da gamberi rossi, stracciatella di burrata, pomodori confit, oppure tuffarsi su aspik di pomodoro e lingua, salsa giardino. Non mancano gli agnolotti del plin di seirass cotti nel fieno maggengo al burro e timo serpillio, piuttosto che il carrè d'agnello alle erbe dell'orto tra i secondi. La cantina è una perla e si posiziona tra quelle italiane più suggestive e fornite. Ci sono qualcosa come 60.000 etichette, italiane ed internazionali.



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: © [Roccolo Grassi](#)

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 viticoltura