

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 144 - Dal 7 al 13 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 7 AL 13 MARZO 2021

Alta Mora

Franco Pacenti

Lieselehof

I Campi

Arnaldo Caprai

Argiolas

Cantine Settesoli

Carpineto

Fontanafredda

Guerrieri Rizzardi

Poderi San Pietro

Zisola

Giuseppe Campagnola

Campogiovanni

Zoom: Bonverre e Igles Corelli, Ragù d'Infanzia

Ristorante: Dal Corsaro di Stefano Deidda - Cagliari



ALTA MORA

Doc Etna Rosso Feudo di Mezzo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco

Sono 44 gli ettari a vigneto allevati sulle pendici dell'Etna nell'azienda Alta Mora di proprietà di Alberto e Diego Cusumano, a capo di una delle realtà enoiche più importanti della Sicilia. Un progetto enologico cominciato nel 2013, ed oggi in grado di produrre 100.000 bottiglie, e che ha portato i Cusumano a "svettare", è proprio il caso di dirlo, anche sul Vulcano. Le altezze dove sono coltivati i vigneti variano dai 500 ai 1.000 metri sul livello del mare, distribuiti nelle contrade di Guardiola, Feudo di Mezzo, Pietramarina, Solicchiata, Santo Spirito e Verzella, quest'ultima sede anche della cantina. I vini sono stilisticamente caratterizzati da una cifra sobriamente moderna, come il terroir, del resto, impone, ben centrando le peculiarità dei vini di questo areale. Il Feudo di Mezzo deriva da 3 ettari di vigna vecchia fra i 60 e i 100 anni. Il Nerello Mascalese nel 2016 vi è maturato lentamente data l'estate fresca, sviluppando decisi profumi floreale insieme a note di ciliegia, agrumi, minerali e dolcemente speziati; in bocca è scattante, dal tannino centrale e nervoso, ed una chiusura sapida e fruttata. Oltre all'Etna Cusumano è un ampio polo produttivo da 520 ettari vitati, distribuiti in zone differenti dell'isola, da Ficuzza nel palermitano fino a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monte Pietrosio a Monreale per arrivare Pachino, con una produzione che si attesta su 2.500.000 di bottiglie.

FRANCO PACENTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Pacenti Franco](#)

Proprietà: Franco Pacenti

Enologo: Paolo Vagaggini, Lorenzo Pacenti

L'azienda Franco Pacenti sorge ai piedi della collina di Montalcino, sul versante nord est, nella conca del Canalicchio, zona classica dell'areale. Fondata negli anni '60 da Rosildo Pacenti, è gestita attualmente dal figlio Franco e dai suoi figli Lisa, Serena e Lorenzo, la terza generazione della famiglia a consolidare un'impresa squisitamente familiare, cifra che definisce molte realtà produttive di Montalcino. L'estensione aziendale è di 36 ettari di cui 10 a vigneto, dove viene coltivato unicamente il Sangiovese dal quale nascono il Rosso di Montalcino, il Brunello e il Brunello Riserva. I vigneti, esposti a nord-est, si trovano intorno ai 300 metri sul livello del mare su terreni di medio impasto tendenzialmente argilloso con un'età media dei ceppi di 25 anni. In cantina, l'approccio è tendenzialmente tradizionale con prolungate macerazioni sulle bucce e lunghi affinamenti in botti di rovere medio grandi. Il risultato sono vini generosi e non privi di potenza, che colgono sfumature espressive peculiari, dentro una zona probabilmente più incline a Sangiovese fini e reattivi. Nel Brunello 2016 i profumi sono ben bilanciati fra profumi dolci di ciliegia e arancia rossa, note ematiche, vegetali di rovo e balsamiche di elicriso. In bocca è spiccatamente fresco, con un cenno leggero di amarezza subito lenito da una vena sapida che allarga il sorso lasciando spazio ai ricordi balsamici e agrumati in chiusura.

LIESELEHOF

Vino Bianco Vino del Passo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Solaris

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Lieselehof](#)

Proprietà: Werner Morandell

Enologo: Werner Morandell

Ecco i tre cipressi del logo di Lieselehof. Siamo a Caldaro e ad accoglierci c'è Julian Morandell, giovane e appassionato figlio di Werner. Il padre è stato un pioniere per l'utilizzo dei vitigni resistenti, i cosiddetti PIWI. Inizia nel 1993 a fare dei test, poi dal 2000, in collaborazione con l'Università di Freiburg, pianta i primi ceppi (la sua esperienza è raccontata anche nel libro "Vitigni resistenti"). Oggi l'80% dei vini prodotti sono da vitigni PIWI. Julian da due anni è vice presidente dell'associazione PIWI Alto Adige e afferma che l'interesse sta crescendo, e non solo in Alto Adige. Il primo vitigno resistente impiantato è stato il Solaris, poi Bronner, via via Johanniter e Sauvignier Gris. I 6 ettari vitati spaziano dai 250 ai 1.250 metri di altezza e l'azienda è in regime biologico certificato. Julian mi porta a scoprire, all'interno della tenuta, il vigneto sperimentale, che raggruppa ben 360 varietà provenienti da tutto il mondo. Dev'essere un'esperienza incredibile poter assaggiare gli acini di così tante cultivar! E veniamo al vino che mi ha colpito di più nella degustazione: le vigne sono a 1.250 metri, sul passo della Mendola, non a caso si chiama Vino del Passo. Sfaccettato al naso, con i suoi profumi di erbe aromatiche, camomilla, pesca bianca, svela all'assaggio freschezza ed eleganza, mantenendo una lunga persistenza. Solaris 100%: anche i più scettici dovranno ricredersi.

(Alessandra Piubello)

I CAMPI

Docg Amarone della Valpolicella Campi Lunghi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Azienda Agricola I Campi](#)

Proprietà: Flavio Prà

Enologo: Flavio Prà

I Campi è una realtà produttiva che sorge nella Valpolicella Orientale e, precisamente, nella Val d'Illasi. L'anima della cantina è rappresentata da Flavio Prà, quarta generazione di una famiglia storica di vignaioli operanti nel Soave e consulente enologo di molte importanti cantine venete e non solo. Flavio ha cominciato a produrre in proprio dal 2006 e progressivamente questa attività, nata un po' per gioco, lo ha quasi del tutto trasformato in vignaiolo. Gli ettari a vigneto sono 12 e le bottiglie prodotte 80.000, divise tra i rossi della Valpolicella e il Soave. L'approccio produttivo è improntato alla ricerca dell'essenza dei vitigni e della loro pura espressione, con l'obiettivo di trasmettere un coerente e saldo legame con i territori d'origine. Non a caso il nome scelto per l'azienda, I Campi, rimanda proprio all'idea che il terreno giochi un ruolo fondamentale nel determinare le caratteristiche più significative dei vini. Un filo conduttore che Flavio Prà ha sempre messo al primo posto nella cifra stilistica delle sue etichette, come è facilmente rilevabile dall'assaggio di questo Amarone Campi Lunghi 2016. I suoi profumi spaziano dai frutti di bosco maturi al pepe, dagli agrumi canditi alla cannella, anticipando un sorso che tiene in equilibrio potenza e scorrevolezza, con gli accenti acidi ben scanditi a governare una progressione ampia e persistente, sempre piena di sapore.



ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino 25 anni

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Vera Lanfranconi, Michel Rolland

Non serve certo ripetere quanto Marco Caprai sia stato determinante per l'esplosione del Sagrantino e come abbia avuto un ruolo centrale nella "costruzione" del territorio di Montefalco. Un impegno duplice, dunque, da un lato volto alla valorizzazione di tutto un territorio e, dall'altro, al rilancio costante e continuo di innumerevoli sfide, produttive, stilistiche e umane, per la sua azienda, fondata dal padre Arnaldo nella prima metà degli anni '70, e che, forte di 136 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 bottiglie, è saldamente protagonista dell'enoologia italiana. Il 25 Anni è il capolavoro della casa, una super selezione di uve che incarna totalmente la filosofia della cantina, rappresentandone il paradigma e, al contempo, l'incarnazione più classica. Uscito per la prima volta con l'annata 1993, ad oggi con milliesimi come il 1995 o il 1997, per fa un paio di esempi, testimonia, insieme a poche altre etichette della denominazione umbra, la vocazione del Sagrantino all'invecchiamento, probabilmente la sua caratteristica più saliente e ancora dalla potenzialità non del tutto disvelata. Il Sagrantino 25 anni 2015, oggetto del nostro assaggio, è vino, per questo motivo, ancora giovanile, a partire dai suoi profumi intensi e avvolgenti, al servizio di una progressione gustativa potente e quasi arrogante, che, proprio il tempo, saprà rendere articolata e finalmente rilassata.

ARGIOLAS

Doc Cannonau di Sardegna Senes Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Argiolas](#)

Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Il Senes è la prima Riserva di Cannonau firmata Argiolas, azienda leader della Sardegna nel cui portafoglio etichette non poteva mancare l'espressione più articolata del vitigno portabandiera della Regione. Già il nome del vino - che in latino indica la vecchiaia intesa come esperienza e saggezza - suggerisce i tratti di ciò che si ritroverà nel bicchiere: un vino antico e custode di una tradizione, che porta in sé una storia ancora tutta da raccontare. I vigneti da cui è ottenuto questo rosso sono collocati sulle colline di Siurgius Donigala non lontani dalla tenuta di Sisini, a nord di Cagliari, con l'età dei ceppi piuttosto elevata, a conferire ricchezza e complessità al prodotto finale. La versione 2016, dopo aver svolto la fermentazione malolattica in cemento, affina per 12 mesi in legno piccolo. I suoi profumi rimandano alla prugna e alle more in confettura, con cenni di rosa e mirto, con tabacco, pepe e chiodi di garofano a fare da rifinitura. In bocca, il sorso è pieno, ricco e morbido, con il tannino appena vivace che, insieme ad una buona verve acida, lo predispone ad affrontare il tempo che passa. Argiolas, tenacemente azienda familiare, ha svolto un ruolo fondamentale per la Sardegna enoica, mettendo al primo posto l'obiettivo della qualità. La svolta commerciale arriva nel 1991 ed oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media.

CANTINE SETTESOLI

Doc Sicilia Grillo Chardonnay Collezione Settesoli

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grillo, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 6,00

Azienda: [Cantine Settesoli Società](#)

Cooperativa Agricola

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

La "Collezione Settesoli" raccoglie i vini prodotti da questa grande cantina siciliana frutto della selezione delle migliori uve autoctone e internazionali, vinificate in blend, per un vortice di profumi tipici ed esotici, a fotografare l'energia del sole dell'isola e la passione di una comunità di viticoltori. Il Grillo Chardonnay 2019 è l'espressione del connubio tra due uve così lontane eppure così vicine, capaci di interagire da complementari. Ecco allora i profumi incrociare una base agrumata su accenti di frutta esotica e lievi tocchi di miele, ad introdurre una progressione gustativa fragrante, solida e non priva di sapidità, dal finale intenso e ancora su toni di arancia fresca e frutto della passione. I numeri raggiunti da Cantine Settesoli fanno letteralmente paura: 6.000 ettari di vigneto, 2.000 soci, una produzione complessiva di 20 milioni di bottiglie, a formare una delle cooperative vinicole più estese e significative d'Italia e d'Europa. Ma oltre alle cifre, è la continuità dello standard qualitativo ad impressionare: i vini, proposti in un articolatissimo portafoglio etichette, schietti e di piacevole bevibilità, hanno saputo costruirsi una solida reputazione in patria come all'estero, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra grandi numeri e perfetta esecuzione tecnica, senza mai tradire le caratteristiche dei vitigni o il territorio d'origine.

CARPINETO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Gabriele lanett, Caterina Sacchet

Affinato in legno di diversa capacità per 3 anni, il Brunello di Montalcino 2016 entra a pieno l'appuntamento con un'annata davvero da incorniciare per tutta la Toscana come anche per la collina icinense. All'olfatto un vino grazioso e pulito e allo stesso tempo complesso: dolce di lampone, di melissa e fiori di rosmarino, cedro candito e arancia rossa, condita da una vena ematica a dare dimensione; in bocca si sviluppa fresco e lievemente morbido, con una buona aderenza centrale e un lungo finale sapido e fruttato. Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto vanta oggi diverse proprietà per un totale di 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano (forse il fulcro produttivo più significativo del gruppo per potenziale produttivo e per i riconoscimenti ottenuti), passando per Montalcino (Il Forteto del Drago, in località Rogarelli), che rappresenta l'ultima acquisizione in ordine di tempo, costituita da 10 ettari di vigneto. Un percorso chiaro e ben leggibile che ha costruito in Toscana il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo "impero" enoico articolato nelle più importanti denominazioni regionali, sul cui ponte di comando troviamo Antonio Mario Zaccheo e Caterina Sacchet.



FONTANAFREDDA

Doc Langhe Nebbiolo Ebbio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Casa E. Mirafiore & Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Enologo: Giorgio Lavagna

Affinato per 8 mesi in legno e ottenuto dalle uve delle colline di Langa e del Roero, il Nebbiolo Ebbio 2019 è un vino vinificato sui raspi, appagante e decisamente gastronomico. Di un bel rosso rubino luminoso alla vista, possiede profuma sia fruttati, soprattutto piccoli frutti di bosco, sia floreali, viola principalmente, con qualche cenno speziato a rifinitura. In bocca, il sorso non manca di sostanza, che si distende scorrevole e ritmata, con finale persistente su toni di frutta rossa matura. La tenuta di Fontanafredda rappresenta un luogo storico a tutto tondo. Collocata a Serralunga d'Alba, era di proprietà di Vittorio Emanuele II che la donò a Rosa Vercellana, la "Bela Rusin" di cui si era innamorato e che fu la sua amante per decenni, diventando Contessa di Mirafiore e Fontanafredda. Fu il loro figlio Emanuele Guerrieri, a dare inizio all'attività commerciale, nel 1878, con un approccio alla vinificazione e alla vendita modernissimo, che fece di Fontanafredda un'azienda da subito all'avanguardia. Negli anni più recenti e dopo varie vicissitudini, la tenuta finì in mano al Monte dei Paschi di Siena per essere acquistata, una decina di anni fa, da Oscar Farinetti fondatore di Eataly, che l'ha rilanciata, riportandola ai fasti del passato, recuperando anche il marchio storico Casa E. Di Mirafiore. Oggi conta su 100 ettari coltivati a vigneto in conduzione biologica, per una produzione di 8.500.000 bottiglie.

GUERRIERI RIZZARDI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Calcarole

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Barbera, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.666

Prezzo allo scaffale: € 83,00

Azienda: [Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rizzardi

Enologo: Giuseppe Rizzardi, Gian Maria Ciman

La Guerrieri Rizzardi, come testimonia già dal nome, nasce dall'unione di due antiche realtà vitivinicole del veronese: quella dei conti Guerrieri, proprietari di vigne e cantina nella zona del Bardolino, e quella dei conti Rizzardi, che invece avevano acquistato una tenuta a Negrar, nel 1678, e costruito la cantina di Pojega pochi anni più tardi. Arriva in epoca più recente, invece, la proprietà di Soave, grazie all'acquisto di terreni a Costeggiola, nel 1970. Completa il poliedrico quadro delle realtà aziendali la piccola tenuta di Dolcè, in Valdadige, per un totale di 100 ettari a vigneto e una produzione di 700.000 bottiglie. Focalizzando l'attenzione sulla Valpolicella, cominciamo col dire che la tenuta si trova ancora a Negrar, dunque in uno dei comuni storici della zona, e che le vigne occupano circa 25 ettari, ad un'altezza che varia dai 190 ai 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di matrice argillosa e calcarea, con sottosuolo roccioso, e qui si trovano tre Cru storici, Pojega, Rovereti e Calcarole. Da quest'ultimo è ottenuto l'Amarone 2013 che gioca tutto su fiori e frutta rossa: violetta e piccoli frutti di bosco, melograno e arancia rossa, con accenni di vaniglia, cuoio e smalto; il sorso si introduce dolce e si diffonde senza ostacoli grazie ad un tannino fine e sapido, e un'anima fresca ben percettibile che lascia la bocca leggermente amara, mentolata e di ciliegia croccante e succosa.

PODERI SAN PIETRO

Vino Bianco Amphora Moris

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Verdea

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Neuroni Agrari Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Toninelli

Enologo: Roberto Gerbino

Avere il vino di città è un "lusso" che possono permettersi in pochi. Non parliamo di qualche vigna intra-moenia, ma di denominazioni abbastanza vaste a ridosso delle metropoli. Milano ce l'ha, anche se non tutti lo sanno. Si chiama San Colombano, anzi per esteso San Colombano al Lambro, una Doc a 30 minuti di auto da Milano andando verso Pavia. È una collina che sarebbe stata un'appendice degli Appennini se non fosse stata tagliata fuori dal sistema montuoso dal fiume Po. Le altitudini dei vigneti sono minime e i terreni hanno una forte impronta calcarea. Storicamente questi erano i posti della Moradella e della Croatina, a cui si è affiancata negli anni l'uva Barbera e poi un po' di vitigni bianchi. Tra le aziende con la maggiore estensione troviamo Poderi San Pietro - suoi circa 60 ettari - che produce anche vini sotto il marchio Igt Colline Milanesi. Le uve sono quelle già citate, a cui si aggiungono le internazionali, più Trebbiano, Cortese e Malvasia. Il titolare, Giuliano Toninelli nelle sue zone è da sempre riconosciuto innovatore e sperimentatore e quindi non stupisce trovare in gamma anche un vino in anfora. Le uve scelte sono Chardonnay e Verdea. Colpisce per le note intense di zafferano e miele d'acacia, accenni di frutta tropicale e una buona acidità. Sicuramente un vino di corpo, un bianco intenso anche in bocca dal colore giallo dorato che ben si sposa a formaggi stagionati e tome di alpeggio.

(Francesca Ciancio)

ZISOLA

Doc Sicilia Noto Rosso Zisola

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 95.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Marchesi Mazzei Società Agricola](#)

Proprietà: Marchesi Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

Doveva coincidere tutto, per Filippo Mazzei, prima di fare il passo siciliano: dovevano esserci i terreni giusti, doveva esserci l'acqua, doveva esserci un podere da trasformare non solo in cantina, ma anche in una casa ospitale per chi vi volesse sostare. Una deviazione casuale fra tante escursioni programmate ha portato infine a Zisola nell'estate del 2003, un piccolo paradiso di terra bianca fatto di vigne e agrumeti, mandorli e carruba a un passo da Noto, da cui si vede anche il mare. "La Sicilia ha caratteri straordinari: ha una storia e tradizioni fortissime legate al vino, all'agricoltura e all'arte. C'è un approccio alla natura simile a quello toscano e un'ampia biodiversità: è per questo che la scelta è caduta qui. E poi anche Noto ha il suo autoctono, il Nero d'Avola". 22 sono gli ettari vitati, di cui una parte ad alberello; in cantina hanno investito in tecnologia di micro-ossigenazione, ma poi la manipolazione dell'uva è davvero minima. Ne risultano vini dalla spinta acida notevole, di cui beneficiano entrambi i Nero d'Avola assaggiati: il Doppiozeta 2017 (prima versione in purezza, non filtrato) e il Zisola 2019, impronta digitale dell'azienda, perché deriva da tanti appezzamenti vinificati separatamente: ciliegia matura e frutti di bosco, muschio e spezie dolci, note salmastre e agrumate in un sorso succoso e sapido, aderente e dolce che sembra aver assorbito tutto quello che ha attorno.



GIUSEPPE CAMPAGNOLA

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Vigneti Vallata di Marano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Società Giuseppe Campagnola](#)

Proprietà: famiglia Campagnola

Enologo: Paolo Campagnola, Paolo Grigolli

L'Amarone Vigneti di Marano 2017, le cui uve appassiscono per oltre 100 giorni in fruttai per poi, diventate vino, affinarsi in parte in legno grande per 24 mesi e in parte in barrique per 18, è rosso ampio e persistente al naso, che si apre sulle tipiche note di frutta in confettura maritate a briosi rimandi balsamici e di erbe aromatiche. In bocca, il vino è vitale e nervoso con il sorso condotto da vibrante acidità che imbriglia e sorregge un rigoglioso frutto pieno e maturo e una notevole carica alcolica. Fu proprio Giuseppe Campagnola che negli anni '40 del secolo scorso cominciò ad acquistare gran parte dei vigneti (oggi 157 ettari per una produzione di 5.000.000 di bottiglie) dai fratelli, dirottandoli dalla loro funzione di "serbatoio" per la produzione di vini per l'osteria di famiglia Portoni Borsari di Verona e cominciando a dare forma a questo progetto enologico, come oggi lo vediamo completamente dispiegato. Negli anni '70, invece, si consolida lo sviluppo commerciale della cantina con sede a Marano di Valpolicella, trovando negli anni '90 sbocchi sempre più orientati ai mercati internazionali. Oggi l'azienda Campagnola, giunta alla quinta generazione trasformandosi da realtà familiare a polo di grandi dimensioni, collabora con oltre 50 viticoltori ed ha allargato la sua attività nella zona Classica del Bardolino, a Mortegliano in Friuli Venezia Giulia e nella zona del Soave.



CAMPOGIOVANNI

Docg Brunello di Montalcino Il Quercione
Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovesi

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 97,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellacini

La Riserva 2015 del Quercione di Campogiovanni è una versione estremamente dolce di Brunello: a partire dal lampone, i cenni delicati di tabacco e cuoio, arricchiti da note vegetali di rovo e terziarie di vernice. Aromi ben equilibrati che anticipano una bocca fresca, che si diffonde aderente e compiaciuta, decisamente sapida e profumata di ciliegia, lampone e melograno. Negli anni '80 del secolo scorso, quando la fama internazionale del Brunello doveva ancora esplodere, San Felice acquisì la tenuta Campogiovanni, sul versante sud-ovest del colle di Montalcino. Attualmente è composta da 20 ettari di vigneti, di cui 14 destinati alla produzione di Brunello. Ma la storia di San Felice comincia negli anni '70 e si svolge soprattutto nel Chianti Classico, con l'acquisizione della tenuta di Castelnuovo Berardenga da parte del Gruppo Allianz, dove i passi sul fronte vitivinicolo sono stati molto significativi. Un lungo programma di reimpianto dei vigneti la mette da subito tra le realtà più innovative dell'areale, 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 produzione enoica toscana, con etichette dallo stile coerente con il proprio territorio d'origine e dalla cifra tradizionale.

ZOOM



BONVERRE E IGLES CORELLI, RAGÙ D'INFANZIA

VIA CASSETTE, 31 - NEGRAR (VR)

Email: info@bonverre.com

Sito Web: bonverre.it

Dall'incontro tra Bonverre e Igles Corelli - grande maestro della cucina e insegnante di intere generazioni di giovani cuochi - nasce il Ragù d'Infanzia, ricetta della memoria, amata dallo chef nella versione di sua nonna e oggi reinterpretata grazie alla cultura delle materie prime, alla tecnica e alla capacità di 40 anni di carriera e ben cinque stelle Michelin. Perché Corelli lascia perdere la tradizione, rifiuta il km zero e crede in una cucina garibaldina, dinamica e circolare, che mira a migliorare i piatti del passato per portarli nel futuro. Un ragù di selvaggina - composto da cinghiale, cervo, anatra e fegatini di pollo - da utilizzare per condire pasta secca o fresca, polenta fumante o come usa fare lo chef, per un risotto dal sapore ricco e avvolgente. Si conserva a lungo nel barattolo di vetro Bonverre, senza alcun additivo o conservante, ed è pronto da gustare e condividere. Il Ragù di Selvaggina è acquistabile sul sito di [Bonverre](#) e su [Atmosfera Italiana](#).

RISTORANTE



DAL CORSARO DI STEFANO DEIDDA

VIALE REGINA MARGHERITA, 28 - CAGLIARI

Tel: +39 070 664318

Sito Web: www.stefanodeidda.it

Il ristorante cagliaritano dello chef stellato Stefano Deidda propone una cucina che segue l'andamento delle stagioni e non si pone limiti, raccontando il suo territorio attraverso i prodotti che la natura, generosamente, offre a queste latitudini. Si tratta di un'offerta culinaria che eredita tre generazioni di ristoratori che già con il fondatore dell'attività, il nonno di Stefano, si erano segnalati per solida e coerente visione. Stefano, evidentemente, ci ha messo del suo con le sue varie esperienze tra i fornelli di mezza Europa e il suo impegno continuo che oggi lo ha condotto anche ad insegnare alla scuola di cucina Alma. Ci sono le proposte quotidiane, eseguite alla perfezione, semplici e gustose, dallo stile inappuntabile, e, in questo periodo così difficile, mai così ad hoc, ma anche i menu che variano tra loro esclusivamente per numero di prodotti utilizzati, mai banali, saporiti e fortemente di territorio. Anche con il covid il ristorante riesce ad essere aperto a pranzo il giovedì, il venerdì, il sabato e la domenica.



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: © L.Campi

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