

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 145 - Dal 14 al 20 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 14 AL 20 MARZO 2021

Brancaia

Colosi

Marco Mosconi

Fattoria dei Barbi

Nèmesi

Venturini

Contadi Castaldi

Cortonesi

Ott

Castello di Monterinaldi

La Spinetta

Poggio Landi

Vecchie Terre di Montefili

Monte Zovo

Zoom: Bonollo, Le Voglie OF

Ristorante: Pizzeria La Scaletta - Ascoli Piceno



BRANCAIA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Brancaia Società Agricola](#)

Proprietà: Bruno e Brigitte Widmer

Enologo: Carlo Ferrini, Barbara Widmer

L'azienda, nata nel 1981 e di proprietà della famiglia svizzera Widmer, opera su tre zone di produzione distinte: il podere "Poppi" nella sottozona di Radda in Chianti, il podere "Brancaia" in quella di Castellina in Chianti e il podere "Poggio al Sasso", situato in Maremma e acquisito nel 1998, per un'estensione complessiva di 80 ettari a vigneto, coltivati a biologico, e una produzione complessiva di 550.000 bottiglie. Accanto ad una cura maniacale dei vigneti, Brancaia fonda la sua filosofia produttiva in cantina su una precisione tecnica assoluta, costruendosi in una posizione non secondaria nel panorama enologico toscano, grazie a prodotti di significativa costanza qualitativa e dotati di solida coerenza stilistica. I vini hanno un piglio moderno, amplificato dall'uso prevalente del legno piccolo, frutto maturo e strutture potenti, declinate però con equilibrio e non prive di freschezza e dinamicità. Uno stile che convince rappresentando un buon compromesso fra vini di immediato appeal e fra prodotti legati al territorio d'origine. Il Chianti Classico 2019 fotografa un'annata che di certo si farà notare tra le migliori dell'ultimo quinquennio per il Chianti Classico. Al naso il frutto rosso maturo e fragrante si incrocia con tocchi di erbe di campo e leggeri accenni speziati, che introducono ad un palato dal buon dialogo tra alcol e acidità, a rendere il sorso succoso e continuo.

COLOSI

Salina Igp Secca del Capo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia delle Lipari

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantine Colosi](#)

Proprietà: Piero Colosi

Enologo: Piero Colosi

Ad accompagnarli nella prima infanzia non è stato il suono del carillon, ma il tintinnio delle bottiglie e il via vai della cantina sotto la finestra della loro stanza. Piantare gli alberelli di Malvasia a Salina era il gioco che amavano di più. Marianna e Pietro sono cresciuti seguendo le orme di mamma Lidia e papà Piero, consapevoli di una storia di famiglia da portare avanti inaugurata dal bisnonno paterno. Oggi i fratelli non ancora trentenni affiancano i genitori, in prima linea tra vigne e botti ciascuno assolvendo al proprio compito: Marianna come commerciale, Pietro come enologo. La coesione è ciò che ha fatto di Colosi una realtà solida nell'arcipelago. Sul trasferimento del sapere hanno basato il loro modo di fare vino. Nella fiducia affidato lo slancio verso il futuro. Secca del Capo nasce da questo impianto. È il ritratto fedele non solo di Salina, ma prima di tutto di una famiglia. Scommessa voluta da papà e figlio, seguita in tandem con passione. Il vino con cui Pietro debutta nel 2015, carico dell'esuberanza di un giovane appena laureato. Il cambio di rotta per dimostrare le potenzialità di quest'uva per tradizione declinata come passito. Elegante. Corredo aromatico tipizzato ben calibrato. Vino nato sui terrazzamenti scoscesi a ridosso della battigia sui Monti Porro e Monte delle Felci. Beverino, note saline. Da gustare a tutto pasto. Salina allo spuntare dei primi raggi di sole.

(Manuela Laiacona)

MARCO MOSCONI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Marco Mosconi](#)

Proprietà: Marco Mosconi

Enologo: Marco Mosconi

L'azienda di Marco Mosconi, 10 ettari a vigneto, quasi tutti a uve rosse con una minima percentuale di Garganega, per una produzione complessiva di 25.000 bottiglie, rappresenta una realtà classicamente modulata sui parametri della cantina di stampo artigianale, attenta alla qualità delle sue etichette e lontana anni luce da semplificazioni o, peggio, standardizzazioni ed inutili sfoggi modaioli. Quindi, ha saputo, negli anni, disegnare un percorso enologico di buona costanza qualitativa, non privo anche, talvolta, di vini capaci di raggiungere l'eccellenza assoluta. L'azienda di Illasi, naturalmente, ha offerto una declinazione della sua gamma di vini in linea con le caratteristiche dell'areale, ma, specie nel recente passato, non sono mancati i cambi e ritocchi alla propria cifra stilistica. La Val d'Illassi in generale, infatti, regala vini di grande potenza e concentrazione, ma le ultime annate degli Amarone di Marco Mosconi sono invece lavorate con l'obiettivo di una ricerca dell'eleganza senza per forza esibire i muscoli, come nel caso dell'Amarone 2015, oggetto del nostro assaggio. Segnato un bel frutto maturo che al naso si esprime sotto forma di ciliegia scura, more e ribes a cui si accompagnano nuance minerali, e poi spezie e tabacco. In bocca il ritorno del frutto, succoso e fragrante, è ben corroborato da una fresca corrente acida, che ne amplifica volume e profondità.

FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Fiore

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Fattoria dei Barbi](#)

Proprietà: Stefano Cinelli Colombini

Enologo: Maurizio Cecchini, Paolo Salvi

Il Brunello di Montalcino Vigna del Fiore, ottenuto dal vigneto omonimo di 5,7 ettari e affinato in barrique e legno grande per due anni, vede il suo esordio nel 1981 e rappresenta uno dei primi "single vineyard" dell'areale di Montalcino. La versione 2016 si sviluppa attorno ad un'anima dolcemente floreale - si riconoscono il glicine, la violetta, la camelia - arricchita da note di fragolina di bosco e fiori di rosmarino; anche il sorso si rivela inizialmente dolce, per lasciar posto ad un deciso tannino ammandorlato, e una saporita chiusura minerale. Fattoria dei Barbi è tra le cantine più importanti del Brunello di Montalcino, per storia e lignaggio. Classicismo dunque, visibile a colpo d'occhio per esempio visitando la cantina e ammirando il caveau delle bottiglie storiche, da annate lontanissime nel tempo a quelle dei giorni nostri. Barbi attualmente è anche una delle aziende più grandi, 100 ettari a vigneto, per una produzione di 200.000 bottiglie di Brunello all'anno, sulle 600.000 realizzate in tutto e si caratterizza per un portafoglio etichette diversificato, contando anche i vigneti maremmani a Scansano. Ma quello che colpisce maggiormente è un profilo stilistico che, soprattutto, evidentemente, nelle bottiglie di Montalcino, riesce a rimanere saldamente piantato al suo territorio d'origine, con vini ben centrati sul piano del bilanciamento e capaci non di rado di mostrare personalità e carattere.



NÈMESI

Toscana Igt Sangiovese Nèmesi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.700

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Fattoria La Traiana](#)

Proprietà: Giandomenico Gigante

Enologo: Raffaele Vecchione

Nèmesi è un progetto di vita. Un retrospensiero che ha sempre accompagnato Raffaele dalla laurea in enologia nel 2010, alle degustazioni con James Suckling fino all'ideazione di winecritics.com. Nel 2018 i fili si intrecciano nel modo giusto e nella sua terra di origine, in Val d'Arno di Sopra, trova un amico a fargli da sponda: Giandomenico Gigante, che gli affida un ettaro all'interno di una vigna aziendale. Raffaele sceglie la parte più alta del declivio, composta da viti di Sangiovese vecchie 10 anni, a cordone speronato, su terreno misto ed esposto a sud-est. Oltre alle piante, cura anche la vinificazione usando lieviti selezionati, fermentando in acciaio con macerazioni di circa 15 giorni e affinando in tonneau esauriti. Si muove con cautela, ma il suo spirito enologico da allora ha già preso il sopravvento, sperimentando ad ogni nuova vendemmia sui tempi di macerazioni e sulla tipologia di legni. Nel frattempo nasce il nome (suo nick name sulle chat di un tempo e monito a non perdere i valori in cui crede) e l'etichetta, un'esplosione di colori ideata dalla sua compagna Federica Ferone, che ricordano lo stile di Van Gogh e la filosofia di Giacomo Leopardi. La prima annata è schiettissima e nuda: un Sangiovese riconoscibile nella succosità, nei profumi di frutta rossa croccante e rovo, dolce e minerale, aderente abbastanza da far ballare l'acidità. Un succo vivo in cui naufragare volentieri.

VENTURINI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 2.746

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Agr. Venturini Massimino e Figli](#)

Proprietà: Daniele, Mirco, Giuseppina

Venturini

Enologo: Daniele Venturini

Nata nel 1963, l'azienda della famiglia Venturini è oggi condotta da Giuseppina, Daniele, Mirco e Alessandro e conta su 15 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie. Siamo nel cuore della Valpolicella e la cantina, situata a San Floriano, nell'enclave di San Pietro in Cariano, mantiene un fascino tutto artigianale, piuttosto insensibile a scorciatoie produttive o comodi ammiccamenti stilistici. La tradizione qui è declinata soprattutto in nome dell'antico legame con la terra e i vini prodotti sotto questo "imprimatur" trasudano una cifra stilistica classica e senza compromessi. Ai vigneti coltivati con le sole uve locali e sistema di allevamento a pergola, come, appunto, vuole la tradizione, si affiancano operazioni in cantina dettati dalla lentezza, necessaria affinché i vini trovino spontaneamente il loro equilibrio e la loro fisionomia. Ecco allora un portafoglio etichette che si snoda nella produzione storica della Valpolicella, senza rincorrere mode passeggere, ma imponendo orgogliosamente il primato dell'esperienza, fedele ad un passato sempre rianimato. Ne è un buon esempio l'Amarone Classico Riserva 2009, in edizione limitata a pochissime bottiglie, vino dal naso scuro e carnoso, profumato di rosa rossa, ciliegia e mirto, e dal sorso graduale e bilanciato: partenza dolce, aderenza decisa e centrale, sviluppo sapido e finale ammandorlato e fruttato di ciliegia.

CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Rosé Pas Dosé Mariella

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Contadi Castaldi](#)

Proprietà: Daniele, Mirco, Giuseppina

Enologo: Gianluca Uccelli

Riappropriamoci del rosa! Il colore femminile per eccellenza talvolta è osteggiato dallo stesso mondo femminile che teme di apparire vanesio o di poca sostanza. Invece è un colore carico di positività e di buon auspicio. Così Contadi Castaldi ha pensato il suo Mariella, un pas dosé di Pinot Nero con un piccolo taglio di Chardonnay che è un inno alla gioia per il colore carico, sia nel vino che nel packaging. I fiori dell'etichetta sono protagonisti a tal punto da finire anche sulla capsula della bottiglia. E mai come in questo momento c'è bisogno di un sorriso anche dinanzi a un'etichetta che, in questo caso, è anche una dedica alla signora Mariella, madre di Francesca Moretti. Poi c'è anche la sostanza, ovvero una cuvée che esce solo nelle migliori annate - la prossima infatti sarà nel 2019 che uscirà nel 2024 - un affinamento sui lieviti che va dai 60 ai 70 mesi, in parte in acciaio, in parte in barrique - infatti l'annata assaggiata è del 2014 - con sboccatura avvenuta nel 2019. La nuance è quella del corallo, la bollicina fine e persistente, il naso richiama i fiori ma anche l'arancia sanguinella e la bocca ha l'austerità e la freschezza dei metodi classici importanti con tanto di sensazione di crosta di pane e noisette. Non aspettatevi dunque una beva semplice, questa può essere a tutti gli effetti una bella etichetta da regalare e da regalarsi.

(Francesca Ciancio)

CORTONESI

Docg Brunello di Montalcino La Mannella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Cortonesi](#)

Proprietà: famiglia Cortonesi

Enologo: Tommaso Cortonesi, Paolo

Caciorgna

In origine conosciuta come "La Mannella", la cantina della famiglia Cortonesi ha "spostato" in tempi relativamente recenti in etichetta il suo vecchio nome per compiere un'operazione tutta di territorio all'insegna del concetto di Cru, ponendo l'accento sulle diversità di clima e suoli offerte dai suoi vigneti: una decina di ettari situati per la maggior parte nel quadrante nord della denominazione e in parte nella zona a sud-est. L'azienda lavora la sua terra dagli anni '70 del secolo scorso, ma, come è abbastanza usuale a Montalcino, la prima annata imbottigliata è la 1990. Da allora questa piccola realtà ha condotto un bel percorso nel competitivo scenario del Brunello. Il lavoro nei vigneti è accurato e "in sottrazione", cioè usando il meno possibile prodotti chimici, magari guardando di più alle operazioni agronomiche e ai tempi di vendemmia. In cantina, l'atteggiamento è il medesimo, con un fermo ricorso alla tradizione fatta di lunghe macerazioni e altrettanto lunghi affinamenti, quasi esclusivamente in legno grande (tonneau invece per il Brunello Poggiairelli). Il Brunello di Montalcino La Mannella 2016, ottenuto dai vigneti alle pendici del colle di Montalcino nei pressi di Montosoli e affinato in legno grande, mette assieme aromi di piccoli frutti rossi freschi e in confettura, pepe e tocchi di cannella ad anticipare un sorso dinamico, saporito e dal finale quasi piccante.



OTT

Dac Wagram Grüner Veltliner Trocken
Qvevre

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Grüner Veltliner

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 72,00

Azienda: [Weingut Bernhard Ott](#)

Proprietà: Bernhard Ott

Enologo: Bernhard Ott

Il Grüner Veltliner è il vitigno più diffuso in Austria, coltivato prevalentemente lungo le sponde del Danubio trova la sua massima espressione nei grandi vini bianchi delle regioni Wachau, Kremstal e Wagram. La cantina della famiglia Ott è stata fondata nel 1889 ed è adesso gestita da Bernhard che - spinto dai suoi genitori, che ne avevano intuito le grandi capacità - ha iniziato a dirigerla già nel 1993, quando era ancora ventunenne. È lui a far diventare la cantina dei suoi avi famosa nel mondo, ma ha anche tanto contribuito a far conoscere agli appassionati di tutti i continenti un'uva autoctona come il Grüner Veltliner, tanto da meritarsi il soprannome di Mister Veltliner. Adesso Bernhard coltiva in stretto regime biodinamico più di 40 ettari, tra i migliori cru della regione caratterizzati dal tipico loss spalmato sopra un letto di detriti e ghiaie fluviali, non a caso il nome Wagram deriva da Wogenrain ovvero "riva". Il Qvevre '15 è un blend dei miglior premier cru aziendali che dopo la fermentazione sulle bucce affina in anfore di terracotta georgiana per circa sei mesi per poi essere imbottigliato non filtrato. Vino di spessore e grande longevità marca al naso sentori minerali e speziati, frutta e fiori bianchi, propoli, mentuccia e agrumi canditi. Fresco e sapido il sorso, spesso, speziato con un filo di verde tannicità ben integrata al frutto per un finale lunghissimo e di notevole carica aromatica.

(Massimo Lanza)

CASTELLO MONTERINALDI

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo e altre varietà a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Agricola Monterinaldi](#)

Proprietà: famiglia Ciampi

Enologo: Mauro Bennati

Supera con grande scioltezza un'annata non priva di difficoltà il Chianti Classico Riserva 2017 di Monterinaldi, non solo attingendo alla felice collocazione dei suoi vigneti, ma anche ad un lavoro enologico raffinato e rigoroso. Ecco allora i profumi di melograno e mora giungere ancora fragranti, con accenti di erbe di campo e spezie. In bocca, il vino è diretto e succoso, vivace e continuo. Il Castello Monterinaldi si trova nella sottozona di Radda in Chianti una delle aree più significative della denominazione del Chianti Classico, dove i Sangiovese pare abbiano finalmente riconosciuta la loro particolare espressività. Di proprietà della famiglia Ciampi dal 1961, dispone di 65 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie, ed è nelle mani di Daniele e di sua moglie Maddalena (in azienda dal 1991), a succedere al padre Remo, presidente della Viticola Toscana di Meleto (dal 1972 al 1998) e fondatore della Cooperativa delle Storiche Cantine. Oggi Monterinaldi è gestita da un team di giovani tecnici che hanno contribuito non poco al miglioramento delle etichette aziendali (le prime bottiglie sono del 1967 e non sempre sono state di livello assoluto), valorizzando i vigneti che si trovano in alcune delle colline più vocate dell'areale e introducendo in cantina un variegato mix di scelte per gli affinamenti: dal legno grande a quello piccolo, dal cemento alla terracotta.

LA SPINETTA

Docg Barbaresco Vürsù Vigneto Valeirano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Società Agricola La Spinetta](#)

Proprietà: Giorgio, Bruno e Giancarlo Rivetti

Enologo: Giorgio e Marco Rivetti

Affinato per 22 mesi in legno piccolo, il Barbaresco Vigneto Valeirano 2017, propone un ventaglio aromatico costituito da rimandi alla frutta rossa, alla rosa appassita ed alle erbe aromatiche, che si intrecciano ad una trama speziata e affumicata. In bocca, la struttura è decisa, avvolgente e ben presente, sviluppandosi con vigore, fino ad un finale ancora fruttato e speziato. 100 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie sono i numeri de La Spinetta, con sede a Castagnole delle Lanze, cantina che ha rappresentato uno dei punti di riferimento del modernismo enologico, caratterizzante il Piemonte enico a cavallo tra nuovo e vecchio millennio. Anche oggi, in un'epoca in cui quel tipo di approccio sembra aver perso la sua spinta propulsiva, Giorgio Rivetti continua, con apprezzabile caparbietà, a perseverare nella sua idea di come fare un vino in Langa, tra roto-maceratori e barrique, partendo, ed è questo l'elemento meritorio, da una rigorosa cura dei vigneti, che continua ad essere un esempio per tutti. La gamma delle etichette aziendali spazia tra le denominazioni più importanti dell'areale, ma, recentemente, l'azienda, con in etichetta l'inconfondibile rinoceronte è sbarcata sui Colli Tortonesi, non prima di essersi annessa la cantina astigiana Contratto e, ad inizio Nuovo Millennio, aver messo un piede anche in Toscana con la Tenuta Casanova di Terricciola.

POGGIO LANDI

Docg Brunello di Montalcino Chiuso del Lupo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Poggio Landi](#)

Proprietà: Società Agricola Dievole

Enologo: Luigi Temperini

Il Brunello Chiuso del Lupo è il nuovo cru di Poggio Landi, che nasce a sud-est di Montalcino da una piccola vigna di un ettaro e mezzo racchiusa da bosco. E la balsamicità fa da padrone in questo debutto 2016, addolcita da profumi e sapori agrumati, con un sorso centrale, fresco, leggermente sapido, che chiude su note agrodolci di lavanda. Poggio Landi di Montalcino si estende per 75 ettari a vigneto, comprendendo appezzamenti sia nel quadrante nord che in quello sud della denominazione. La tenuta fa parte del mosaico toscano del Gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards (formato a partire dal 2012 con un'operazione faraonica dal valore di oltre 100 milioni di euro) a cui si aggiungono Podere Brizio (12 ettari a vigneto), ancora a Montalcino, Tenuta Le Colonne (58 ettari) e Tenuta Meraviglia (30 ettari) a Bolgheri, e Certosa di Pontignano e Dievole (a formare insieme un'estensione coltivata a vigneto di 150 ettari) nel Chianti Classico. Ma Alejandro Bulgheroni, petroliere argentino, era già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay, Argentina e Bordeaux. Si tratta di uno degli investimenti del recente passato più ingenti che un imprenditore straniero abbia compiuto nel mondo del vino italiano e che, a regime, arriverà a "sfornare" due milioni e mezzo di bottiglie "made in Italy", puntando anche a tutto ciò che fa da "cornice" alla bottiglia, con importanti interventi nell'ospitalità e nella gastronomia.



VECCHIE TERRE DI MONTEFILI

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.300

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Vecchie Terre di Montefili](#)

Proprietà: Thomas Peck, Frank K. Bynum,
Nicola Marzovilla

Enologo: Serena Gusmeri

La storia di Vecchie Terre di Montefili, almeno dal punto di vista enologico, inizia negli anni '70 quando Roccaldo Acuti, industriale pratese, decise di far nascere vini importanti a partire dai vigneti di questo luogo, la collina di Montefili, appunto, poco oltre il castello di Monte Fioralle. Nel 1975, nel pieno della corsa all'innovazione enoica, vengono impiantati i primi vigneti di Sangiovese, da cui, ancora oggi, è ottenuto l'Anfiteatro. Nel 1981, invece, vennero impiantate anche vigne di Cabernet Sauvignon, dalle quali nacque il Bruno di Rocca. I due Supertuscan, prima che il fenomeno esplodesse definitivamente, diventarono un po' il marchio di fabbrica aziendale. Dopo alterne vicende, nel 2015, Vecchie Terre di Montefili è passata nelle mani di tre amici americani Nicola Marzovilla, Frank Bynum e Tom Peck Jr., che hanno dato fiducia ad una giovane agronoma/enologa, Serena Gusmeri. Oggi, l'azienda si estende su una superficie di 12,5 ettari a vigneto, per una produzione media di 40.000 bottiglie annue e ha intrapreso un percorso di valorizzazione significativo anche delle proprie etichette a marchio Gallo Nero, con l'utilizzo da attore principale del legno grande e una conduzione agronomica in funzione di una spiccata aderenza territoriale. Il Chianti Classico Gran Selezione 2016 possiede profilo aromatico ben scandito, ad anticipare uno sviluppo gustativo succoso, articolato e vitale.



MONTE ZOVO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Zovo](#)

Proprietà: Diego Cottini e figli

Enologo: Diego Cottini, Riccardo Cotarella

L'Amarone della Valpolicella 2016 di Monte Zovo ha i sentori tradizionali di questo rosso da appassimento: profumi dolci di ciliegia in confettura, marmellata di arance rosse, quindi foglia di pomodoro e un tocco vivace di uva spina; il sorso ripropone la stessa dolcezza nei sapori, con aderenza sapida, finale pepato e ricco di ciliegia sotto spirito. Un vino pieno e strutturato, quello di Monte Zovo, azienda di lungo corso, sorta nei primi anni del Novecento che, grazie alla passione di Carlo Cottini, trova la sua svolta vitivinicola negli anni '50 del secolo scorso, quando il rampollo di famiglia, Raffaello, prende in mano questa realtà. Ancora oggi, è questa famiglia a tramandarsi i saperi della terra e le redini dell'azienda, portando avanti un progetto ben articolato, che comprende la cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e il fruttai di Tregnago. Alla guida odierna dell'impresa c'è Diego Cottini, personaggio strettamente legato alla Valpolicella e protagonista del recente decollo di questa realtà, avvenuto a partire dal 2000. Oggi gli ettari vitati sono 167 e la produzione offre numeri importanti con una media di 6.000.000 di bottiglie all'anno. Accanto alla realizzazione anche di etichette di libera interpretazione, probabilmente quelle su cui la cantina poggia i suoi successi più recenti, ci sono, naturalmente, i vini della tradizione enoica locale, interpretati sempre con sobrietà e coerenza.

ZOOM



BONOLLO, CONFETTI LE VOGLIE OF

VIA GALILEO GALILEI - MESTRINO (PD)

Tel: +39 049 9000023

Sito Web: www.bonollo.it

Le Voglie OF di Bonollo (storica distilleria veneta tuttora in mano alla famiglia omonima e in attività dagli inizi del secolo scorso) rappresentano un dolce momento per il palato da riservare alle persone più care. Le "palline", costituite da finissimo e croccante cioccolato fondente che racchiude un cuore liquido di Grappa OF Amarone Barrique, offrono un'esperienza sensoriale intensa, sfiziosa, decisa ed intrigante. Al palato, il cioccolato fondente incontra felicemente la Grappa OF Amarone Barrique, fiore all'occhiello della produzione OF Bonollo, che esprime in maniera compiuta l'inimitabile ricchezza del proprio carattere. Le Voglie OF sono il frutto della cultura, della passione e dell'esperienza dei maestri distillatori Bonollo e dei maestri cioccolatieri artigianali. Sono pazientemente lavorate a mano con strumenti dell'antica tradizione cioccolatiera, nel rispetto dei tempi necessari a garantire la massima qualità e rappresentano una tentazione a cui è davvero difficile resistere.

RISTORANTE



PIZZERIA LA SCALETTA

VIALE NAPOLI, 137 - ASCOLI PICENO

Tel: +39 0736 498841

Sito Web: lascalettapizzeria.it

Ad Ascoli uno dei suoi locali più conosciuti e amati, è senz'altro la pizzeria La Scaletta. Da più di quarant'anni di proprietà della famiglia Petracci, con il passaggio di testimone ai figli Mirko, Romolo e Piero sta continuando nel suo percorso qualitativo di alta caratura. A partire dagli impasti per le pizze, tanto da "progettarne" uno proprio. Il "Gran'Aria" ha il sapore inconfondibile del grano integrale macinato a pietra (prodotto dal Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este) ed è il frutto di ben tre fasi di preferimento, ognuna realizzata con un diverso tipo di farina. Per la lievitazione lenta il lievito madre naturale è del maestro panificatore Pier Giorgio Giorilli. Anche le materie prime del condimento delle pizze sono selezionatissime a partire dall'utilizzo di molti prodotti Presidio Slow Food. L'offerta comprende le classiche, come la Margherita, anche in versione rivisitata e le pizze gourmet stagionali. In questo periodo di pandemia, naturalmente, l'intera offerta del menu è proposta da asporto.



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: © Daniela Marchi - Brancaia

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