

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 148 - Dal 4 al 10 Aprile 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 4 AL 10 APRILE 2021

*Rubinelli Vajol*

*Colli di Lapio*

*Gianni Gagliardo*

*Villa Le Prata*

*Pfitscher*

*Adami*

*Cecchi*

*Baglio di Pianetto*

*Ridolfi*

*La Cavalchina*

*Eleva*

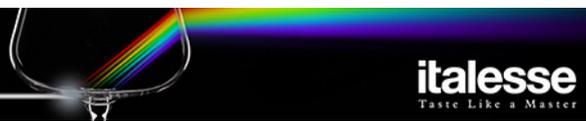
*Fèlsina*

*Rotari*

*Castello del Terriccio*

*Zoom: Pieve a Salti - Grissini di Farina Monococco*

*Ristorante: Osteria PerVoglia - Castelbasso (TE)*



## RUBINELLI VAJOL

Docg Amaronone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

Bottiglie prodotte: 26000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Società Rubinelli Vajol](#)

Proprietà: famiglia Rubinelli

Enologo: Gianmaria Ciman, Filippo

Cengiarotti

L'azienda della famiglia Rubinelli si trova nel cuore della Valpolicella classica e precisamente nella Conca di Vajol, una piccola depressione fra San Pietro in Cariano e San Floriano, caratterizzata nei suoi terreni da una forte presenza calcarea. I vigneti, nella parte dove i ceppi arrivano anche ad 80 anni di età, sono condotti utilizzando forme di allevamento tradizionali come la pergola veronese, mentre gli impianti più recenti sono allevati a Guyot. Gli ettari vitati sono 10 e fanno da cornice alla cantina, dispiegandosi negli appezzamenti di Campo Sant'Anna, Senter, Canala, Pera, Robinara, Pian, Quartarol, Binele, Sotobagatin, Marognete, Canne, Campo del Colonel e Marogne Longhe, per una produzione di 70.000 bottiglie. La cifra stilistica aziendale, che guarda ad un modello leggiadro per le proprie etichette, è dettata dalla tradizione con le maturazioni, molto lunghe, in legno grande, 30 e 50 ettolitri, a suggellare il classico appassimento delle uve, protagonista assoluto dei vini dell'areale. L'Amarone 2013 ricalca appieno la filosofia aziendale, che ricerca più la finezza e la bevibilità che la concentrazione e la potenza, esprimendo un bagaglio aromatico di piccoli frutti rossi, rose, timo ed altre erbe aromatiche, ad anticipare una progressione gustativa dal bel frutto succoso e sapido, che si distende con dinamismo e tonicità grazie all'apporto ben bilanciato dall'acidità.

## COLLI DI LAPIO

Docg Fiano di Avellino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Romano Clelia](#)

Proprietà: Clelia Romano

Enologo: Angelo Pizzi

Esiste da meno di trent'anni, ma aprendo una bottiglia di Colli di Lapio si ha la sensazione di trovarsi davanti ad un bianco che esiste da sempre! È solo dalla metà degli anni '90 che la famiglia Romano imbottiglia il Fiano della collina Arianello a circa 600 metri sul livello del mare su marne argilose e calcaree con tracce vulcaniche. Una combinazione fortunata di fattori pedoclimatici, che si intrecciano con l'umiltà e la determinazione di Clelia Romano che ha saputo leggere le peculiarità di un vitigno antichissimo come il Fiano di Avellino nella sua chiave migliore. Una sintesi tra la ricchezza, la cremosità l'ampiezza dei profumi dello Chardonnay e la capacità di invecchiamento con eleganti note di idrocarburi del Riesling. Il risultato è un bianco che, a tratti per la sua rotondità, sembra aver fatto legno ma che invece deve la sua maturità alla raccolta di uve sanissime. Una freschezza sferzante propria dei vini di montagna vinificati a sud in un clima freddo ma secco dove i profumi di albicocche e nocchie si mescolano ai sentori di macchia mediterranea, ai fiori di tiglio, allo iodio e all'anice. Un sapore sapido e contrastato da una dolcezza apparente proprio come nei millesimi 99 e 06 ancora vivi! La bocca è guidata da un'elegante asprezza, una forza gustativa succosa e decisa, mai docile, proprio come le colline scoscese di questa vigna ed il carattere fermo di Clelia e sua figlia Carmela.

(Filippo Bartolotta)

## GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 565

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Società Poderi Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Daniele Benevello, Stefano

Gagliardo

Anche nelle Langhe, il 2016 è stata un'annata da incorniciare, soprattutto per il suo carattere tardivo che ben si accorda con la risposta alla maturazione del Nebbiolo. Il Barolo Monvigliero di Gianni Gagliardo, affinato in unico tonneau usato, mette in primo piano la storica raffinatezza dei vini che escono da questo Cru. I suoi profumi sono sfumati e vanno dai cenni di liquirizia e spezie ai piccoli frutti rossi, delicati quanto ben leggibili. In bocca, il sorso è vitale e tendenzialmente succoso, dalla presa tannica incisiva e al contempo saporita. Benché il nome Gianni Gagliardo compaia sulle etichette dell'azienda con sede a La Morra nel 1986, la storia di questa realtà produttiva di Langa inizia già molto tempo prima e cioè a metà dell'Ottocento. Oggi, la cantina conta su 25 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 180.000 bottiglie, con etichette ottenute da vigneti in Monferrato, Roero e Langhe. Da sempre caratterizzata da una infaticabile attività commerciale, specialmente al di là dell'Oceano dove è arrivata tra le prime, mette in campo una filosofia produttiva all'insegna della classicità, partendo da materia prima ineccepibile e proseguendo con lunghe maturazioni dei suoi vini più importanti in legno grande e utilizzando. Infine, con rigore le Menzioni Geografiche Aggiuntive, che si dispiegano in ben otto Barolo, offerti dal portafoglio etichette aziendale.

## VILLA LE PRATA

Docg Brunello Massimo Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Villa Le Prata](#)

Proprietà: Anna Brookshaw, Bernardo

Losappio

Enologo: Gioia Cresti

Una meravigliosa villa ottocentesca (costruita nel 1860), già casino di caccia, situata in uno dei paesaggi toscani più celeberrimi, ed oggi anche piccolo e raffinato bed & breakfast, fa da cornice alla bella azienda vitivinicola della famiglia Losappio, che la acquistò nel 1980. L'"immersione" completa nel competitivo panorama enologico di Montalcino arriva invece ad inizio del Nuovo Millennio, quando le prime bottiglie giungono sugli scaffali. Si tratta di una piccola realtà produttiva che conta su un patrimonio viticolo formato da due appezzamenti adiacenti alla villa (che si trova nel quadrante sud della denominazione) più due altri posti nel comprensorio di Castelnuovo dell'Abate per un totale di 2,5 ettari coltivati a vigneto. Da questi diversi areali arrivano le uve che formano i rossi aziendali, nel più classico stile enologico di Montalcino che, storicamente, prevede un mix tra le uve provenienti dalle varie zone della denominazione. Lo stile dei vini è sobriamente moderno e adotta per gli invecchiamenti tonneau e legno grande in combinazione e, per la Riserva oggetto del nostro assaggio, soltanto tonneau. Il Massimo Riserva 2015, dedicato al Professor Losappio, si offre al naso con profumi netti di arancia rossa e ciliegia croccante; al sorso si rivela subito fresco e saporito, dal tannino centrale che, una volta fotografato il vino sul palato, cede a ritorni sapidi di arancia rossa.



## PFITSCHER

Doc Alto Adige Merlot Cortazo Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Weingut Pfitscher](#)

Proprietà: Klaus Pfitscher

Enologo: Hannes Pfitscher

## ADAMI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze  
Dry Cartizze

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Adami](#)

Proprietà: Armando e Franco Adami

Enologo: Franco Adami

## CECCHI

Docg Chianti Classico Storia di Famiglia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese e altre varietà

complementari

Bottiglie prodotte: 900.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli](#)

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miria Bracali

## BAGLIO DI PIANETTO

Doc Sicilia Grillo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)

Proprietà: famiglia Conte Marzotto Paolo

Enologo: Giuseppe Lo Iacono, Mattia Filippi

Brenntal è uno di quei nomi che non lascia spazio all'interpretazione: significa letteralmente "Valle che brucia" e si trova nella zona meridionale dell'Alto Adige, sotto la strada del vino e a nord di Cortaccia. Dal caldo Brenntal vengono notoriamente i migliori Merlot e Cabernet della regione e questo Cortazo (ora ci è chiaro anche il nome) viene proprio da qui. Il ripido vigneto della famiglia Pfitscher gode del massimo calore diurno e del vento alpino notturno con buone escursioni termiche e le uve di questo "single vineyard" (Merlot al 90% con un piccolo apporto di Cabernet Sauvignon), vengono fermentate e poi maturate in legno, dove riposano per un anno. L'annata 2018 (inverno con abbondante apporto d'acqua, estate calda e secca e settembre mite) hanno trasformato l'uva di quel vigneto in un vino caldo e profondo: note di foglia di pomodoro, marasca e liquirizia ben bilanciate anticipano una bocca dolce ma anche molto fresca, centrale e via via succosa. La famiglia Pfitscher coltiva le vite da sette generazioni e al momento l'azienda è portata avanti da nonno Alfred, il figlio Klaus con la moglie Monika e i tre figli Daniel, Hannes e Marion, tutti specializzati in uno dei settori che servono oggi a portare avanti una cantina. I 20 ettari di vigna di proprietà sono distribuiti in 6 comuni altoatesini, alcuni molto ripidi, con caratteristiche geo-climatiche diverse, da cui ricavano una dozzina di etichette.

Che la piccola area collinare di Cartizze rappresenti il luogo d'elezione per la produzione del Prosecco è cosa arcinota, testimoniata dalla sua storicità e da vini che, senza tanti giri di parole, hanno un quid in più rispetto al resto della produzione di Valdobbiadene. Si tratta di un piccolo areale di 106 ettari complessivi coltivati a vigna, tra le frazioni di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene. Arriva da qui il Cartizze Dry di Adami, ad interpretarne magistralmente le sue qualità. Dalla spuma fitta e persistente, al naso profuma di mela, albicocca, pera e rosa. In bocca, la carbonica è dosata magistralmente e il sorso risulta goloso, fragrante e sempre saporito. Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele. Il figlio Adriano continua l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica. Oggi il brand si posiziona tra i marchi più significativi dell'areale, soprattutto per coerenza e costanza qualitativa delle sue etichette. Adami produce 700.000 bottiglie con uve provenienti da 50 ettari di vigneto, 12 dei quali a conduzione diretta, gli altri allevati da viticoltori di provata capacità e legati storicamente all'azienda.

Il Chianti Classico Storia di Famiglia, prodotto in numeri certamente non confidenziali, siamo intorno al milione di bottiglie, rappresenta, anche in virtù di questo dato, un solido approdo per chi voglia provare un'interpretazione del Gallo Nero ben leggibile e di buona coerenza, in linea con il meglio della denominazione. La versione 2019, figlia di un'annata che si preannuncia ottima a queste latitudini, offre un bagaglio aromatico tendenzialmente classico con il frutto rosso in primo piano, accompagnato da tocchi di erbe aromatiche e qualche lieve speziatura. In bocca, il vino offre un sorso agile e succoso, dalla beva immediatamente piacevole, condotta da una fragranza acida ben espressa e da tannini saporiti e vivaci. Il marchio Cecchi è una delle realtà più importanti nella denominazione del Chianti Classico (dove spiccano le tenute di proprietà di Villa Cerna e Villa Rosa) e non solo. Possiede cantine anche a San Gimignano (Castello Montauto), nonché in Umbria, a Montefalco (Tenuta Alzatura) e in Maremma con Val delle Rose. Con l'accelerazione qualitativa impressa alle sue etichette, specie quelle di territorio, l'azienda con sede a Castellina in Chianti, 385 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 8.500.000 bottiglie, ha ormai compiuto un salto di qualità irreversibile, che l'ha vista protagonista di un processo di affiancamento alla storica attività di imbottigliatore.

Va ad affiancare il Timeo già presente nella linea dei "Classici" di Baglio di Pianetto, il Doc Sicilia Grillo, incluso, invece nella linea dei "Monovarietali". Il nuovo vino esce con l'annata 2020 ed è maturato in acciaio sui lieviti per 3 mesi. Il composito quadro aromatico, con nota agrumata dai cenni di zagara, le sfumature di frutta tropicale e quelle di macchia mediterranea tipiche di questa varietà, sostengono una progressiva gustativa di grande sapidità e fragranza. Il nuovo Grillo, già godibile in gioventù, non manca anche di propensione all'invecchiamento. Una caratteristica già messa in evidenza dal Timeo, nato invece con l'annata 2015. Due espressioni originali della medesima varietà, dunque, ad indicare nel Grillo uno dei vitigni a bacca bianca della Sicilia più versatili e dal potenziale ancora non del tutto svelato. Nato nel 1997 dall'intuizione di Paolo Marzotto, Baglio di Pianetto, il cui "quartier generale" si trova a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo, è la sintesi di un'impresa vitivinicola dislocata in diverse aree della Sicilia, tutte in zone abbastanza fresche, quasi montane a volte, ad altitudini elevate o nei pressi del mare; possiede poi vigne a Baroni, nel Comune di Pachino e a Pianetto, nella zona della Doc Monreale. Un insieme di vigneti per una superficie complessiva di 110 ettari coltivati a biologico, che danno in media 550.000 bottiglie.



## RIDOLFI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Società Agricola Ridolfi](#)

Proprietà: Giuseppe Valter Peretti

Enologo: Gianni Maccari

La Tenuta Ridolfi della famiglia Peretti, imprenditori conciarci con base in Veneto, è uno dei progetti enologici più giovani realizzati nell'affollato e competitivo territorio di Montalcino e parte nel 2011 (affiancandosi alla Tenuta Rocchetto dove si produce Chianti ed Igt). Ubicata in località Mercatali, conta su 19 ettari a Brunello impiantati a 300 metri sul livello del mare, nel versante nord-est della collina di Montalcino, allevati a cordone speronato e Guyot. Lo stile dei Brunello aziendali ha un'impronta sobriamente moderna, con macerazioni medio-lunghe, frequenti rimontaggi e delestage e un tempo di maturazione in rovere dai 30 ai 45 mesi a seconda della tipologia, ed è disegnato su quattro etichette, invecchiate utilizzando differenti combinazioni dei legni: il Donna Rebecca fa barrique, Lincontro rovere di Slavonia e francese, il Riserva Mercatale e la versione "annata", legno grande da 25 e 35 ettolitri. Quest'ultimo vino è l'oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un Brunello che sa onorare un'annata spettacolare per Montalcino, mettendo in rilievo un profilo aromatico ben scandito di piccoli frutti rossi, rimandi floreali e cenni speziati. In bocca, l'impatto è incisivo, dall'articolata tessitura tannica e dalla freschezza acida sempre in primo piano, a dare al sorso scorrevolezza, brio e sostanza, fino ad un finale pieno e succoso che ritorna sui frutti e sulle spezie.

## LA CAVALCHINA

Doc Custoza Superiore Amadeo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Fernanda, Garganega, Trebbiano,

Trebbianello

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Cavalchina](#)

Proprietà: famiglia Piona

Enologo: Franco e Luciano Piona

Sulle colline moreniche a Sud del Lago di Garda tutto parla delle Guerre di Indipendenza. Riferimento imprescindibile anche per La Cavalchina - nel logo il tamburino (sardo) di deamicisiana memoria - la prima azienda nel 1962 a chiamare "Custoza" il vino bianco della zona. Non posso non ricordare Luciano Piona, alla guida dell'azienda con il fratello Franco fino alla sua prematura scomparsa nel gennaio scorso, ambasciatore del Custoza e protagonista della sua affermazione nel mondo, grazie a vini come Amadeo. Il Custoza Superiore Amadeo - nome riferito al ferimento del Principe Amadeo di Savoia nei vigneti aziendali - è il vino simbolo dell'azienda, nato nel 1996, per dimostrare le potenzialità di questo territorio. Obiettivo conseguito a giudicare dal bicchiere e dalla costanza dei premi delle guide. Le uve di Fernanda (30%) vengono congelate prima e poi, tornate a 0°C, pressate. Il ghiaccio, rompe le cellule e rende più facile e totale l'estrazione delle sostanze aromatiche e con esse dell'identità di questa varietà. Alla cuvée concorrono Garganega (40%), che apporta sentori minerali, Trebbiano (20%) e Trebbianello (10%) che ne sostengono la struttura. Basse rese, vigne vecchie e il clone "di famiglia" della Fernanda costituiscono la particolarità di questo assemblaggio di vini che sostano a lungo sulle fecce fini solo in acciaio. Note minerali, complessità e freschezza intatta ne confermano l'attitudine al lungo affinamento.

(Clementina Palese)

## ELEVA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Piovese

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Teroldego, Merlot, Oseleta

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Società Agricola Eleva](#)

Proprietà: Raffaella Veroli, Davide Gaeta

Enologo: Raffaella Veroli

Ottenuto dopo 120 giorni di appassimento delle uve e una successiva maturazione in legno grande, l'Amarone della Valpolicella Piovese 2017 profuma di ciliegia sotto spirito, cioccolato e spezie dolci. In bocca, il calore non manca ma non è mai bruciante, mentre acidità e tannini vivaci ne rendono la bevibilità scattante, raffinata e tendenzialmente elegante. Eleva si trova in posizione "alta", a quasi 300 metri sul livello del mare, ed "elevare" è termine che in enologia significa affinare, in particolare in legno, una pratica utilizzata sui vini più importanti. I vigneti della Tenuta Piovese, in località Conca d'Oro, a Sant'Ambrogio di Valpolicella, sono sei in un corpo unico. Le vigne, biologiche (e il 2018 è la prima annata a battezzarne la conversione), sono allevate a Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Teroldego, Oseleta e Merlot. L'età media dei vigneti va dagli 8 anni (per il Merlot e il Teroldego) ai 15 anni. Questo progetto enologico prende il via grazie a Franca Maculan, co-fondatrice dell'associazione Le Donne del Vino, che, purtroppo, dopo aver acquistato la tenuta nel 1989, scopre di essere gravemente malata, comprendendo di non poterne vedere i frutti. Intesta allora la proprietà ad un ente benefico, dove lavorava l'enologa Raffaella Veroli, che insieme al docente universitario Davide Gaeta, s'incarica di realizzare il sogno di Franca: Eleva, appunto.

## FÈLSINA

Docg Chianti Classico Rancia Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 48.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Fèlsina Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Poggiali

Enologo: Franco Bernabei

Fèlsina è ormai un'icona indiscussa fra le aziende toscane, con una storia fatta di successi. Fu Domenico Poggiali, imprenditore ravennate, che nel 1966 acquistò il primo nucleo aziendale, ponendo le basi del progetto enologico della Fattoria di Fèlsina. Suo figlio Giuseppe modernizzò l'impresa e, nel 1981, ci fu l'acquisizione del Castello di Farnetella a Sinalunga a cui fece seguito, nel 1995, quella di Pagliarese, altra realtà storica dell'areale di Castelnuovo Berardenga. Oggi, l'azienda conta su 95 ettari a vigneto, coltivati in biodinamica, per una produzione che supera le 600.000 bottiglie e le redini aziendali sono in mano a Giovanni Poggiali, primo dei tre figli di Giuseppe e nipote del fondatore Domenico. Una storia intensa che ha conciso con la rinascita del vino toscano, portando la cantina, situata appena fuori dall'abitato del paese chiantigiano, ai vertici assoluti dell'enologia italiana. Ormai da decenni tra i nomi più illustri della denominazione del Gallo Nero, è un po' la capofila della sottozona di Castelnuovo Berardenga, con vini longevi e dal buon legame con il proprio territorio d'origine. Prodotto per la prima volta nel 1983, il Chianti Classico Rancia Riserva 2018, affinato per 18 mesi in legno piccolo, profuma di frutti rossi maturi, fiori e cenni affumicati e speziati. In bocca, il vino è ben definito, muovendosi tra morbidezza strutturale e fragranza acida.



## ROTARI

Doc Trento Brut Rosé AlpeRegis

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Nosio](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

AlpeRegis è la linea che sta a metà nella piramide qualitativa della produzione a marchio Rotari. Il nome evoca la figura regale di Rotari e il territorio alpino che ha contribuito a renderlo leggendario, fissando le sue gesta nella storia. Millesimato ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay con maturazione sui lieviti di almeno 36 mesi, il Brut Rosé 2015 è soprattutto un vino versatile, capace di essere protagonista come aperitivo, ma anche di saper reggere con autorevolezza il ritmo della tavola, dimostrandosi adatto a qualsiasi abbinamento. Alla vista appare di un rosa tenue con venature ramate, mentre il suo bagaglio olfattivo rimanda alla ciliegia, al lampone e al melograno con leggeri tocchi di lievito e pane appena sfornato. In bocca, il sorso è vivace, dallo sviluppo saporito e di continua freschezza. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico. Una cantina di moderna concezione, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Il suo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina: 2.800 ettari di parco vigneto, praticamente nel cuore delle Dolomiti. Questo il ritratto della Cantina Rotari, il marchio spumantistico di Mezzacorona, top player cooperativo del Trentino enoico e dell'Italia tutta, per certi aspetti modello ancora insuperato.

## CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana Igt Rosso Castello del Terriccio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot e altre varietà

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [S. Agricola Castello del Terriccio](#)

Proprietà: Vittorio Piozzi di Rosignano

Rossi di Medelana

Enologo: Carlo Ferrini, Valerio Corsini

L'azienda Castello del Terriccio si trova al limite settentrionale di Bolgheri, nella Toscana enoica costiera della Maremma, in una zona coltivata a vite già nell'800 a.C. dagli Etruschi. La tenuta è grande ed è destinata all'attività agricola moderna e di successo da oltre due secoli: oggi comprende circa 1500 ettari di cui 65 destinati alla vigna e 40 agli ulivi, a cui si affiancano boschi e macchia mediterranea, pascoli (destinati anche all'allevamento brado di bovini) e sorgenti d'acqua in abbondanza. All'epoca dell'impianto delle vigne, a fine anni '80, si scelgono vitigni internazionali, piantando cronologicamente Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc e Sauvignon e infine Merlot. Negli anni '90 si aggiungono Syrah e Petit Verdot. Quattro sono le etichette che ne ricavano: un bianco - Con Vento, ottenuto da Sauvignon Blanc e Viognier, e 3 rossi. Lupicaia, il vino più importante, che nasce nel 1993 come uvaggio prevalente a Cabernet Sauvignon, il Tassinaia, ottenuto da Merlot e Cabernet Franc e infine il Castello del Terriccio, composto prevalentemente da Syrah, allevati in terreni sabbiosi. L'annata 2016 è scura e intensa: al naso profumo di pepe, mora e liquirizia, con un cenno appena di foglia di pomodoro e tabacco; il sorso è fresco, ha tannino diffuso e un lato estremamente sapido che si avvicina a lungo con la dolcezza della mora matura, chiudendo con una lieve piccantezza.

## ZOOM



### PIEVE A SALT, GRISSINI DI FARINA MONOCOCCO

LOCALITÀ PIEVE A SALT, 105/A - SAN GIOVANNI D'ASSO (SI)

Tel: +39 0577 807301

Sito Web: [www.pieveasaltibio.it](http://www.pieveasaltibio.it)

L'azienda biologica Pieve a Salti di San Giovanni d'Asso si trova in una parte della provincia di Siena famosa anche per i suoi tartufi e basa la sua filosofia produttiva sul concetto di "filiera chiusa". Tutte le materie prime che trasforma sono seminate, raccolte e trasformate in azienda, generando un ricco portafoglio di prodotti cerealicoli che comprende cereali di base, legumi e semi quali, per esempio, farro dicocco, monocolco e spelta, avena bianca, segale, orzo, grano duro, ceci, lenticchie e lino. Poi ci sono la pasta di grano duro, la pasta integrale, le farine, le zuppe e gli snack e friabili. Fanno parte di quest'ultimo gruppo i grissini di farro monocolco, che vengono incontro alle esigenze della dietistica di ultima generazione, che spesso li inserisce come alternative al pane nelle diete ipocaloriche e/o durante light lunch e aperitivi. Quelli di Pieve a Salti sono ottenuti dal farro monocolco bio, impiegando farina di semi integrale prodotta in azienda in aggiunta alla pasta madre, allo scopo di offrire una referenza gustosa e sana.

## RISTORANTE



### OSTERIA PERVOGLIA

STRADA XXIV MAGGIO, 25 - CASTELBASSO (TE)

Tel: +39 0861 57970

Sito Web: [pervoglia.it](http://pervoglia.it)

Il ristorante Osteria PerVoglia aperto nel 2002 a Castelbasso piccolo borgo in provincia di Teramo, è guidato dalla Chef Elenia Alcantarini. La proposta culinaria è senz'altro di impronta tradizionale, con l'obiettivo di esaltare i prodotti del territorio, selezionando ed usando materie prime a km zero. Il menu si compone dei piatti della cucina teramana come il tacchino alla Canzanese con giardiniera, le Mazzarelle teramane (interiora di agnello avvolte in foglie di indivia), gli spaghetti alla chitarra con sugo di carne e polpettine, pappardella al ragù d'anatra in bianco, agnello al forno, il tortino di zucca gialla con crema di pecorino di Castel del Monte e tartufo nero della Laga, i ravioli di ricotta con zafferano dell'Aquila e guanciale croccante. In cucina, è poi rigorosamente osservato il ciclo delle stagioni, a cui sottostando tutte le preparazioni principali. Grande attenzione alle materie prime, dallo zafferano dell'Aquila Dop ai ceci di Navelli, dalla lenticchia di Santo Stefano di Sessanio all'agnello Igp del centro Italia, per fare alcuni esempi.



# 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](http://immedia.net)

IM\***MEDIA**

## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Baglio di Pianetto

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticoltura*