

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 149 - Dal 11 al 17 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 11 AL 17 APRILE 2021

Tassi

Calabrese

Umani Ronchi

Pojer e Sandri

Bisson

Fattoria di Valiano

Capurso

Passopisciaro

Querciabella

La Contralta

Villa Russiz

Tenuta di Tavignano

Rocca Sveva

San Polino

Zoom: Selvatiq, Soda

Ristorante: BUN Unbelievable Burger - Milano





TASSI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5200

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Franci Franca](#)

Proprietà: Franci Franca

Enologo: Alberto Antonini

Fabio Tassi a Montalcino è personaggio ben noto per la sua attività di ristorazione e di vendita delle migliori etichette del luogo, nonché di produttore di miele. Ed è probabilmente questa costante attenzione verso il Brunello che, alla fine, lo ha condotto a diventare anche lui produttore in prima persona. Nel 2000, comincia la sua avventura enoica a partire da 4 ettari a vigneto, posti nel quadrante sud-orientale della denominazione, proprio sotto il castello della Velona ed oggi coltivati a biologico, a cui si sono aggiunti altri 2 ettari, situati invece di fronte al Greppo di Biondi Santi, in una sorta di piccolo anfiteatro. Nel 2004 ecco le prime bottiglie di Brunello, mentre, dopo un periodo di rodaggio, la cantina (nuova, ultimata pochi mesi fa) ne sta attualmente producendo 20.000 in tutto. Una scelta, per certi aspetti, inevitabile ma che, accanto ai vini di Montalcino, sta portando Fabio Tassi anche a compiere degli esperimenti come il progetto Brunò, un Sangiovese in anfora. In cantina, si vinifica in acciaio e in legno e non manca davvero la varietà per quanto riguarda le maturazioni dei vini che avvengono in cemento, legno piccolo e legno grande. Il Brunello di Montalcino 2016 al naso ha sviluppato profumi netti di ciliegia e violetta, accompagnate da note ematiche e terrose, mentre il sorso, ben aderente, si muove con sapidità e leggera amarezza verso un finale fruttato e leggermente pepato.

GIUSEPPE CALABRESE

Vino Bianco Vadduna Longa

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Guarnaccia Bianca, Malvasia

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Az. Agricola Giuseppe Calabrese](#)

Proprietà: Giuseppe Calabrese

Enologo: Giuseppe Calabrese

Schivo, sguardo fiero, pelle e tempra forgiata dal lavoro in campagna. Giuseppe Calabrese fa il vignaiolo a Saracena, piccolo borgo ai piedi del Pollino che, in pochi sanno, è il parco nazionale più grande d'Italia. Giovane tra i rappresentanti del risascimento del vino calabrese, nel 2013 debutta con il Rosso Pollino Terre di Cosenza Dop dichiarando sin da subito la scelta di campo. È la terra ad averlo guidato e la tradizione ad avergli indicato la meta. Come riferimento ha sempre avuto l'uomo contadino e l'uomo artigiano, come nonna Peppina da cui apprende sin da bambino le regole dell'agricoltura antica e l'arte di produrre il celebre Moscato di Saracena, tanto amato dai Papi nel '500, e a cui poi dedicherà il proprio Moscato. Da quelle piccole vigne della nonna che gli hanno fatto da scuola di vita, Giuseppe - poco più che ventenne - inizia a dare i contorni al lavoro dei sogni. Nel 2007, pagando "100 cambiali", acquista il primo trattore, apre la partita iva e raggiunge il traguardo tanto desiderato. Vadduna Longa è l'ultimo nato per omaggiare il territorio. Nasce in un piccolo vigneto, poco meno di un ettaro di Guarnaccia Bianca e Malvasia affacciato sulla conca di Castrovallari, sotto le vette più alte del Pollino. Frutto di un esperimento che conferma il potenziale dei vitigni del Moscato di Saracena in versione secca. Beverino. Sincero. Ricco. Un bianco macerato viatico alla convivialità, compagno di tavolate.

(Manuela Laiacona)

UMANI RONCHI

Doc Conero Rosso San Lorenzo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giuseppe Caviola, Giacomo

Mattioli

Sono 240 gli ettari vitati (a biologico) di Umani Ronchi, azienda leader delle Marche enoiche, che produce quasi tre milioni di bottiglie all'anno. Ma i numeri non bastano a spiegare la forza della cantina della famiglia Bernetti, top player non solo nella propria Regione ma anche a livello nazionale. Si tratta di un lavoro dalle radici lontane, iniziato oltre sessanta anni fa e che oggi vede anche un ampliamento produttivo nel vicino Abruzzo. A guidare scelte e strategia una ricetta semplice quanto difficile da applicare: il legame con il territorio e i vitigni locali va tradotto in vini moderni mai sopra le righe, che possano parlare ai consumatori di tutto il mondo, e che, al contempo, esprimano carattere e originalità, con una gamma di etichette solida quanto completa. "Missione compiuta", verrebbe proprio da dire, nel caso dell'azienda con sede ad Osimo. Certo se dovessimo esprimere una preferenza per i vini di Umani Ronchi, forse dovremmo scegliere tra le etichette bianchiste, che ci paiono le più compiute. Tuttavia, anche sul fronte dei rossi prodotti intriganti non mancano, come quelli provenienti dal Conero, zona in cui l'azienda crede molto tanto da aver deciso di costruirsi la cantina. Il San Lorenzo 2018 ha la serietà del Montepulciano, declinato in modo più leggiadro: frutti di bosco, viola, balsamicità boschiva e idrocarburi anticipano una bocca dolce ma iodata, levigata nei tannini e vegetale nel finale.

POJER E SANDRI

Vino Rosato Frizzante Zero Infinito Cremisi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: vitigni resistenti

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Pojer e Sandri](#)

Proprietà: Mario Pojer, Fiorentino Sandri

Enologo: Mario Pojer

Cocomero e mandorla fresca, lavanda e fragolina di bosco, rosa e cedro: non solo nei profumi, ma anche nei sapori, rendono questo vino succoso e gioioso, sapido e lievemente vegetale nel finale, a limare (insieme alle bollicine) la sua dolcezza. Il Cremisi di Mario e Fiorentino è una botta di vita in questo periodo di isolamento, in cui non riusciamo più ad immaginarci un futuro che non sia più prossimo del fine settimana in arrivo. Un problema che certo le viti non hanno, imperterrite nello sviluppo fenologico, dando ai vignaioli le solite soddisfazioni e i soliti grattacapi. "Come i cervi, che ci mangiano i germogli della vigna di Pivi", che hanno a circa 900 metri di altezza a Grumes in Val di Cembra, attorniate dai boschi. Dalla pipì di lupo agli ultrasuoni, le stanno provando tutte per difendere quel pezzo di terra che forse più rappresenta lo spirito innovativo e sperimentatore dei due giovanotti (per lo meno di spirito). Furono i primi in Italia a piantare vitigni resistenti quando ancora non erano autorizzati, per inseguire il sogno di un vino senza nient'altro che uva (e tantissima tecnologia "inventiva" in cantina): lo Zero Infinito. Iniziarono col Solaris, seguì Souvigner Gris, il Muscaris, ora il Sevar (appena autorizzato a Roma e scoperto grazie al dono di un produttore della Moravia in visita da loro nel 2015), che è quell'uva intrigante capace di trasformare un vino corallo in un sorriso dissetato.



BISSON

Doc Portofino Dosage Zero Abissi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Bianchetta Genovese, Vermentino, Cimixià

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Bisson Società Agricola](#)

Proprietà: Marta Lugano

Enologo: Enzo Michelet

Sta tutto nel suo nome "Abissi" il senso di questo spumante non dosato, prodotto dalla cantina Bisson con sede a Chiavari, condotta dal 1978 da Pierluigi Lugano. Nel 2000, Pierluigi si decise a produrre un Metodo Classico da uve locali, ma non possedeva una cantina idonea per l'affinamento: dove trovare penombra e temperature basse e costanti? Ecco il colpo di genio: in fondo al mare. Qui sperimentò e poi realizzò un particolare affinamento per i propri vini, appunto, negli abissi, cioè nel fondo del mare che lambisce la sua terra. Le bottiglie, protette da pellicole trasparenti, vengono immerse ad una profondità di 60 metri, al largo della Cala degli Inglesi nel Parco Marino di Portofino, dove la temperatura di 15° rimane costante, in gabbie d'acciaio sistemate sul fondale da sub professionisti. Almeno 13 i mesi che trascorrono nelle acque del mar Ligure, a farsi come accarezzare dalle correnti, per poi riemergere, ricoperte da ostriche, alghe e crostacei, con un colpo d'occhio davvero insolito, quasi misterioso, che lascia il segno. Le varietà che compongono questo spumante decisamente marino sono le tradizionali Bianchetta, Vermentino e Cimixià. L'Abissi 2017 possiede perlage fine e profilo olfattivo che sa di iodio, fiori di pitosforo, frutti a polpa bianca e pietra focaia. Dinamico e vitale il sorso, segnato da una spiccata sapidità, che ne prolunga fragranza e persistenza aromatica.

FATTORIA DI VALIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione 6.38

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Fattoria di Valiano](#)

Proprietà: Mario Piccini

Enologo: Pasquale Presutto

La storica famiglia del vino Piccini rappresenta oggi una moderna realtà che coniuga quantità e qualità. Sei sono le Tenute di proprietà: Valiano (75 ettari a vigneto), Villa al Cortile (12 ettari) e Moraia (60 ettari a vigneto) in Toscana, Regio Cantina in Basilicata (15 ettari a vigneto) e Torre Mora in Sicilia (12 ettari a vigneto), a formare, insieme al Chianti Geografico, ancora in Toscana, un mosaico enoico dalla massa critica non da poco, espressa da 15.000.000 di bottiglie prodotte da un'estensione a vigneto di 470 ettari. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, che ne mantengono la capacità di penetrazione nei mercati di tutto il mondo, costituendo uno dei marchi più diffusi del vino toscano. Il Chianti Classico Gran Selezione 6.38 è prodotto nella Tenuta di Valiano, situata sulla strada che da Siena va verso Vagliagli, nella sottozona di Castelnuovo Berardenga. Il suo nome rimanda alle dimensioni del vigneto da cui è ottenuto ed è affinato per 18 mesi in legno grande nella sua quota parte di Sangiovese e per 18 mesi in barrique per la sua componente di Cabernet Sauvignon e Merlot. Ampio e avvolgente il naso della versione 2018 che dalla fragranza fruttata sfuma su tocchi speziati e boisé. In bocca, il sorso è morbido e pieno, dalla trama tannica ben presente, fitta e saporita.

CAPURSO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Moranda](#)

Proprietà: famiglia Capurso

Enologo: Nunzio Giovanni Capurso

Nel cuore della Valpantena, in località Nesente, a poca distanza da Verona, si trova l'Agricola Moranda di proprietà della famiglia Capurso. In attività fin dal 1896, la cantina, gestita ancora oggi in prima persona dalla famiglia, è condotta da Nunzio Giovanni e le sue figlie Camilla e Selene. 15 sono gli ettari di vigneto coltivato a Guyot con le varietà principali della Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone e Croatina a fare da protagoniste e da cui derivano il Valpolicella, il Valpolicella Superiore, l'Amarone e un Igt, il Diavolo Rosso, dedicato alla passione di Giovanni Capurso per i Setter irlandesi. L'Amarone della Valpolicella 2015, oggetto del nostro assaggio, matura in legno grande per 36 mesi. Aromaticamente, è ricco di note fruttate, soprattutto ciliegia, anche sotto spirito e more, con abbondante speziatura a contrasto. In bocca è rosso solido, di bella intensità, che incrocia rimandi a sensazioni di erbe officinali a toni più dolci e morbide. Il tannino è ben presente e di ottima fattura. Un Amarone che profuma davvero delle scelte aziendali, capace di esprimere la passione di questa famiglia saldamente fondata sulla tradizione, ma impegnata a restituirla con piglio attuale nel nostro tempo. Un vino che, dunque, rispetta fedelmente la tradizione, senza rinunciare ad una reinterpretazione in chiave moderna, lontana da qualsiasi tentazione soltanto nostalgica.

PASSOPISCIARO

Doc Etna Rosso Passorosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Vini Franchetti](#)

Proprietà: Andrea Franchetti

Enologo: Andrea Franchetti

Il rosso Passorosso 2018 di Passopisciario profuma di pesca rossa matura, mentre sentori di sottobosco e spezie ne completano un profilo olfattivo articolato ed intenso. Il sorso succoso rivela tannini ancora nervosi, che contrastano piacevolmente un frutto ancora croccante. Passopisciario, una delle tenute originarie che hanno contribuito al rinascimento enologico dell'Etna, ricorda quest'anno i 20 anni dalla prima uscita del suo Nerello Mascalese in purezza (all'epoca Passopisciario) e primo vino prodotto da Andrea Franchetti sul vulcano. L'azienda, adagiata sul fianco nord dell'Etna, è nata dall'impulso visionario di Andrea Franchetti che ha creduto nel potenziale di questi luoghi, valorizzando il concetto delle Contrade, in altri termini i Cru che formano il mosaico dei vigneti del vulcano, intuendone l'inestimabile valore. Passopisciario produce oggi cinque vini di Contrada rossi: Rampante, Chiappemacine, Porcaria, Guardiola e Sciaranuova, mentre il Passorosso è la "summa" delle uve provenienti dai cinque appezzamenti, che arrivano anche fino ai 1000 metri di altitudine. 26 gli ettari a vigneto, per 75.000 bottiglie complessive, allevati a Nerello Mascalese Petit Verdot, Cesanese di Affile e Chardonnay. Andrea Franchetti è anche il patron di Tenuta di Trinoro (23 ettari di viti per 90.000 bottiglie), situata a Sarateano, in Val d'Orcia, nota per i leggendari vini dalla cifra bordeaux.



QUERCIABELLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Querciabella](#)

Proprietà: Sebastiano Cossia Castiglioni

Enologo: Manfred Ing

Intenso ed espressivo negli aromi il Chianti Classico 2018 mette in fila una solida base di profumi formata da un rigoglioso fruttato su cui si innestano rimandi di erbe aromatiche, sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è fragrante e solido, con una presa tannica tendenzialmente lieve ma incisiva, ben sostenuta da accenti acidi puntuali che ne rendono la beva agile, scattante e non priva di carattere. Querciabella fa parte di quel ristretto gruppo di aziende che hanno scritto la storia del Chianti Classico contemporaneo, almeno a partire dal cosiddetto "rinascimento" enologico toscano. Fondata nel 1974 da Giuseppe "Pepito" Castiglioni ed oggi condotta dal figlio Sebastiano, "passò tra le mani", e non è un caso, di Giacomo Tachis, che ne disegnò lo stile e il carattere dei vini, suggerendone il successo tra gli appassionati e quello commerciale. Attualmente, conta su 112 ettari a vigneto (allevati a biologico dal 1988 e passati a biodinamico nel 2000), divisi tra i 70 dislocati a Greve in Chianti e gli altri allevati in Maremma, aggiuntisi nel 1997, per un totale in termini di bottiglie di 300.000. I vigneti chiantigiani si trovano, a ben guardare, in una specifica area, che forse meriterebbe da sola la qualifica di sottozona, e cioè quella di Ruffoli, collina che svetta fino a 600 metri di altezza e che si ricorda, non solo idealmente, con la vicinissima collina di Lamole.

LA CONTRALTA

Doc Cannonau di Sardegna L'Orta Grande

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [La Contralta Società Agricola](#)

Proprietà: Nicola Dettori, Roberto Gariup

Enologo: Roberto Gariup

"Less is more" è la filosofia con cui Nicola e Roberto hanno deciso di gestire La Contralta. E la scelta non stupisce, guardando ai due piccoli paradisi sardi da tutelare che hanno tra le mani. Ma andiamo con ordine: i due si conoscono a Masone Mannu, importante realtà vitivinicola di Olbia. Nel 2018 sposano il progetto della Contralta, puntando su Vermentino di Gallura e Cannonau. Nicola viene dalla finanza, Roberto dal Friuli Venezia Giulia ed è in Sardegna che decide di trasferire tradizione dei bianchi longevi, tanto nota nella sua terra di origine. Le due etichette al momento prodotte provengono dalle uve di zone distinte: Enas, una corona di 7 ettari che sovrasta il golfo di Olbia, dove stanno costruendo la cantina insieme a giovani architetti olbiesi; e Palau, in bocca al parco nazionale della Maddalena sotto la Rocca dell'Orso di granito. Qui sorgono 25 ettari di tanti piccoli campi, delimitati da olivastri, ginepri, lentischi e mirti, dove planteranno varietà a bacca rossa sarde dimenticate (Pascale, Gnieddumannu e Caricagiola), mentre sono già in produzione 2 ettari di Cannonau ad alberello, tipico impianto degli stazzi galluresi, che qui c'è (dal 1925) e che verrà presto aperto ai visitatori. Al glicerico e intenso Vermentino di Gallura (da riassaggiare fra un lustro), preferiamo il balsamico Cannonau, dove mirto, viola, liquirizia e mora si susseguono in un sorso levigato e vegetale, dai lunghi rimandi iodati.

VILLA RUSSIZ

Doc Collio Sauvignon de la Tour

Vendemmia: 2004

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 12.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Villa Russiz](#)

Proprietà: Fondazione Villa Russiz

Enologo: Giovanni Genio

Mentre in cantina cercavo tutt'altro è venuta fuori una bottiglia di Sauvignon de la Tour 2004 di Villa Russiz di cui non ricordavo l'esistenza e che con qualche perplessità ho messo subito in frigo. Perplessità durate poco in verità, il color ambra dai brillanti riflessi dorati lasciava ben sperare, così come il naso pulito e ben poco di ossidato e al contrario, ancora ricco di frutto, ananas e pesca sciropati, poi allora, miele di zagara e una bella nota minerale salina. Non da meno il sorso, ancora freschissimo, pieno, persistente e dotato di un bel ritorno sapido nel lungo finale. Una bella bottiglia e una buona occasione per raccontarvi di Theodor de La Tour, conte francese con la passione per l'enologia, trasferitosi nel Collio Friulano dopo il matrimonio con l'austriaca Elvine Ritter, fondatore nel 1868 di quella che all'inizio era una azienda agricola a scopo caritatevole, i cui proventi sarebbero serviti a sostenere i bambini poveri. Ma a Theodor pare si deva anche la vasta diffusione di alcuni vitigni francesi in Friuli, fu lui infatti che fece arrivare a Capriva dalla sua Francia diverse varietà di barbatelle, tra cui i cloni di Sauvignon e Chardonnay, ancor oggi usati per i vini della linea che porta il suo nome. Oggi l'azienda, che per sua volontà è diventata una Fondazione benefica, oltre alla cantina gestisce anche una Casa Famiglia che continua ad ospitare minori disagiati che necessitano di aiuto.

(Massimo Lanza)

TENUTA DI TAVIGNANO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Misco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Lucangeli](#)

Proprietà: Stefano Aymerich

Enologo: Pierluigi Lorenzetti, Giulio Piazzini

Sono 31 gli ettari coltivati a vigneto della Tenuta di Tavignano, per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. La cantina, oggi condotta da Stefano Aymerich e da sua nipote Ondine De La Feld, fu acquistata nel 1975 ma la svolta enologica determinante arrivò negli anni Novanta del secolo scorso. Siamo in uno dei luoghi d'elezione per la produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, nella campagna di Cingoli, da sempre conosciuto come il Balcone delle Marche. Qui vengono prodotti vini dalla cifra stilistica sobriamente moderna, dalla espressione varietale cristallina e dalla notevole capacità di affrontare il tempo. Un po' la "summa" del Verdicchio, uno dei vitigni a bacca bianca più significativi del Bel Paese enoico, che nell'azienda con sede nell'omonima frazione che dà il nome all'impresa, viene proposto in versioni sempre di confortante costanza qualitativa e, a partire dagli inizi del Nuovo Millennio, capaci anche di raggiungere l'eccellenza assoluta, occupando ormai saldamente il Gotha produttivo della Regione. Ne è un esempio paradigmatico il Verdicchio dei Castelli di Jesi Misco, vinificato in acciaio e lasciato senza battonage le prime settimane di affinamento. Il 2019 regala spiccati profumi di agrumi, mandorla fresca e gelsomino, con qualche nota gessosa a stemperare la dolcezza. In bocca il sorso è levigato ma austero, senza alcun residuo zuccherino: tornano infine gli agrumi e si fa largo l'animo minerale.



ROCCA SVEVA

Docg Amarone della Valpolicella Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 18.500

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Cantina di Soave](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Paolo d'Agostin

Realtà storica possente, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di superficie coltivata, per una produzione in termini di bottiglie certamente non trascurabile: siamo su una media di 80.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette assai vasto. Le terre e le cantine spaziano dunque dal Garda e, naturalmente, comprendono il Soave, ma nella produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini e per la produzione ad Indicazione Geografica Tipica nonché, per la Valpolicella a recitare il ruolo di protagonista sul fronte rossista. Si tratta dunque di una realtà produttiva non certo dai numeri confidenziali che, tuttavia, ha dimostrato di saper conciliare quantità e qualità con confortante costanza qualitativa, conquistando svariati mercati internazionali. L'Amarone della Valpolicella Riserva 2015 a marchio Rocca Sveva, che raccoglie il meglio della produzione della cantina con sede a Soave, affina in legno grande per 24 mesi. Svela un bagaglio aromatico dal frutto esuberante e dalle speziature dolci continue e di buona leggibilità. In bocca, il sorso è potente e caldo, con tannini grassi e morbidi a dare alla progressione gustativa continuità, avvolgenza e spessore.



SAN POLINO

Docg Brunello di Montalcino Helichrysum

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 51,00

Azienda: [Azienda Agraria San Polino](#)

Proprietà: Luigi Fabbro, Katia Nussbaum

Enologo: Alberto Gijlaska

Nel 1990 Luigi Fabbro, friulano, e la sua compagna Katia Nussbaum di Londra, trovarono la quadratura al loro cerchio, a Montalcino, acquistando quella che sarebbe diventata l'azienda San Polino. Nel 1992, piantarono il primo vigneto, ma allora il vino prodotto in loco era soltanto destinato ad un uso familiare, insomma poco più che un gioco. Sarà nel 1998 che quel gioco diventa una vera e propria professione, con le prime bottiglie di Brunello arrivate sugli scaffali nel 2001 ad arricchire un panorama enoico ormai altamente competitivo e composto da una miriade di aziende proprio come San Polino, forse la vera forza di Montalcino. Prima affidandosi alle pratiche del biologico, oggi gli otto ettari a vigneto, situati nel quadrante nord della denominazione, ad altezze variabili tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare, sono coltivati in biodinamica, con tanto lavoro manuale e con l'utilizzo di sostanze naturali, l'inoculo di insetti antagonisti, ma anche con lo zolfo e il rame solo sui focolai d'infezione. In cantina si vinifica in acciaio e legno rigorosamente con lieviti indigeni, mentre le maturazioni adottano un sistema che mixa tonneau e legno grande. Il Brunello Helichrysum 2016 è un vino profondo e caldo, che unisce la dolcezza della ciliegia alla serietà del tabacco. In bocca la dualità del dolce-amaro caratterizza tutto il sorso, concedendo spazio laterale alla sapidità e quiete dolce nel finale.

ZOOM



SELVATIQ, SODA

VIA BELLINI, 11 - MILANO

Email: wild@selvatiq.com

Sito Web: www.selvatiq.com

Branca International, la holding che fa capo alla famiglia Branca e leader nel settore degli spirits, con 12 brand principali, non ha certo bisogno di presentazioni. Ultima operazione ad ampio spettro è quella rappresentata dall'investimento nel progetto Selvatiq, (progetto "Wild Nomadic Spirits", avviato nel 2019 da Valeria Margherita Mosca e Charles Lanthier che, attraverso il foraging conservativo, produce e commercializza bevande alcoliche e non, come le sode - versione alpina o mediterranea), mettendone a disposizione le risorse e le conoscenze più significative sul mercato degli spirits. Una scelta in sintonia con la sostenibilità e la natura come parte dell'identità del Gruppo e direttamente connessa all'eccellenza che intende raggiungere, come storicamente è fin qui avvenuto. Il progetto di Selvatiq, che tutela la biodiversità, punta infatti sulla sostenibilità alimentare e sociale e favorisce lo sviluppo economico locale, diffondendo una cultura del bere consapevole e di qualità.

RISTORANTE



BUN - UNBELIEVABLE BURGERS

VIA AMENDOLA, 9 - TORINO

Tel: +39 0861 57970

Sito Web: bunburgers.com

Spesso associamo l'hamburger a un cibo molto distante dalle nostre abitudini. Ma bisogna sempre provare. C'è il "bun", un panino con farina e patate. E chiaramente gli hamburger, con materie prime fresche. Questa in sintesi la proposta del Bun Unbelievable Burger, anche con servizio di delivery. Qui si può mangiare il vero burger di New York, ma "abnormal", perché questo locale non è solo un'hamburgeria. Nel menu (interamente convertibile in beyond meat, per chi non mangia la carne, o in plant based meat, un protein burger gustosa opzione senza pane, fino al cibo per i cani), si trovano i panini classici - dal cheeseburger al burger crispy, senza dimenticare le immancabili scelte vegane - portando direttamente dai locali tipici di TriBeCa l'hamburger americano per eccellenza nelle strade di Milano. Un'esperienza indimenticabile fin dal primo assaggio: pochi ingredienti selezionati con cura e una tecnica di cottura da urlo per rivoluzionare il gusto di uno dei comfort food più amati al mondo.



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: © Querciabella

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