

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 152 - Dal 2 al 8 Maggio 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 2 AL 8 MAGGIO 2021

Castello di Monsanto

Giacomo Conterno

Monte di Grazia

Santi

Burlotto

Borgo Paglianello

Pasqua

Cerbaiona

Cogno

Domini Veneti

Castello d'Albola

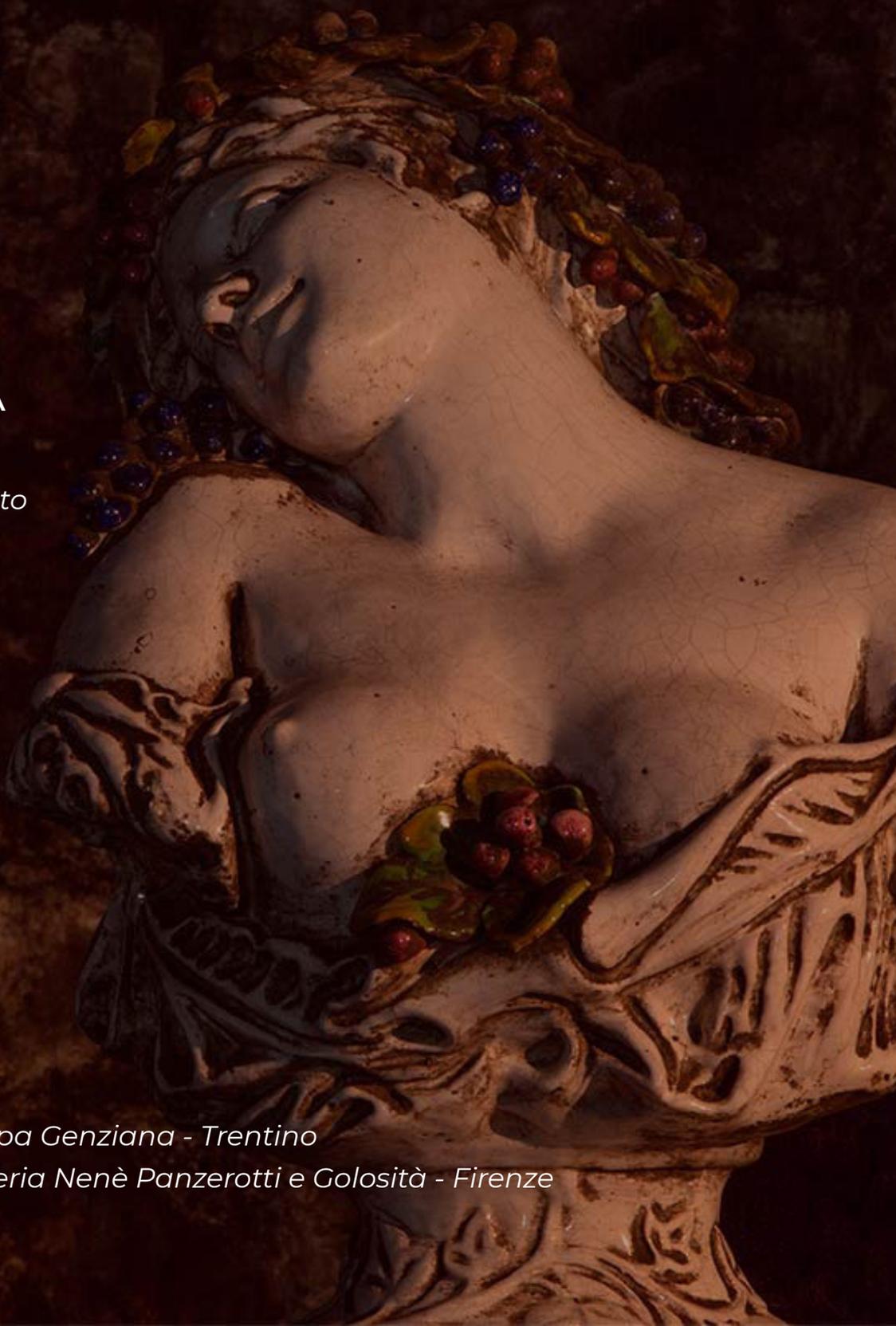
Il Pupillo

Capanna

Damilano

Zoom: Pisoni, Grappa Genziana - Trentino

Ristorante: Rosticceria Nenè Panzerotti e Colosità - Firenze





CASTELLO DI MONSANTO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 190.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [S. Agricola Fattoria Monsanto](#)

Proprietà: Laura e Fabrizio Bianchi

Enologo: Andrea Giovannini

Una delle aziende più affascinanti di tutto il comprensorio del Chianti Classico, con sessanta anni di storia alle spalle e scelte pionieristiche come quella di imbottigliare a parte in tempi decisamente non sospetti il proprio Cru aziendale (Il Poggio). Questa è Monsanto di proprietà della famiglia Bianchi, una realtà produttiva capace, oggi, con 72 ettari vitati per una produzione complessiva di 450.000 bottiglie, di rappresentare, non solo con i numeri, una delle cantine più performanti del Gallo Nero. Qui il classicismo della denominazione raggiunge una delle sue espressioni più coerenti e rigorose e il Sangiovese è declinato sempre senza forzature o inutili appesantimenti. I vini sono prevalentemente affinati in legno grande e si distinguono per la capacità di sfidare il tempo come pochi. Dalla cifra stilistica raffinata ed elegante, a volte, risultano un po' austeri e non sempre di immediata leggibilità. Il che accresce il fascino di queste etichette, che ben interpretano l'areale dove vengono prodotti, la sottozona di Barberino Val d'Elsa. Proprio un bel vino il Chianti Classico Riserva 2017, che esce da un'annata non proprio semplicissima, evidenziando tratti aromatici fini e puliti di piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie, preludio ad una beva leggiadra e incisiva, caratterizzata da sapore, fragranza e ritmo, con i legni di affinamento ben dosati a dargli corpo e complessità.

GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Monfortino Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Az. Vitinicola Giacomo Conterno](#)

Proprietà: Roberto Conterno

Enologo: Donato Lanati

Giovanni, Giacomo, Roberto. Francia, Cerretta, Arione (senza dimenticare la recente acquisizione in quel di Gattinara, vale a dire Nervi). Denominatore comune: il Nebbiolo, che guida dal Novecento la storia di una famiglia che ha contribuito al successo del Barolo e del vino italiano nel mondo. Il Monfortino nasce nel 1924. Originariamente ottenuto dalle uve del Cru Le Coste di Monforte unite a quelle di Serralunga. Dopo la morte di Giacomo (1971), il figlio Giovanni disegnò il Monfortino come lo conosciamo oggi, una selezione di Vigna Francia, monopolio di famiglia. Un vino-percorso, seguito separatamente per diventare proprio lui solo alla fine, se convince, se ha la stoffa per diventare quell'icona che oggi è. Ad ottobre sarà in commercio il 2015 (la foto si riferisce ad un'annata passata): grandissima profondità del sottobosco e dolcezza del frutto, morbido e largo, ma centrato da un tannino deciso, chiude sapido e balsamico. L'assaggio che abbiamo fatto è veramente una meraviglia, ed ammicca a quell'equilibrio assoluto, espresso da una raffinatezza senza pari, che Roberto Conterno cerca nei vini che ama. Da manuale nell'estrinsecare al naso i sentori varietali del Nebbiolo quali viola, liquirizia e frutti di bosco maturi, a cui si aggiungono anche erbe mediterranee, cannella e tabacco, il Monfortino '15 si dispiega in bocca con eleganza, con ritorni balsamici e fruttati, dal contrappunto tannico di esemplare caratura.

MONTE DI GRAZIA

Campania Igt Rosso Monte di Grazia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Tintore, Piediroso

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Biologica Monte di Grazia](#)

Proprietà: famiglia Arpino

Enologo: Fortunato Arpino

Si astengano i deboli di cuore. Se ne tengano lontani i soggetti emotivamente labili, così come tutti quelli dalla lacrima facile o dal battito cardiaco ballerino. Perché affacciarsi da queste parti, dinanzi al panorama di una costiera amalfitana dinanzi alla quale si intravede l'Assoluto, significa prescindere anche dai tre ettari aziendali che vi troverete a calpestare, pur meritevoli di attenzione: fra viti ancora a tendone, colture di frutta e ortaggi, e mare e montagna a ricordare comunque chi è che comanda. Sarete nel comune di Tramonti - nome che già la dice lunga - su un lembo di terra dove Alfonso Arpino opera, fra piante centenarie a piede franco, dal 1996: quando con la moglie Anna acquistò un vigneto, un appezzamento boschivo e un vecchio rudere sul pendio del Monte di Grazia, da cui tutto è partito. Oggi sono i figli Olivia e Fortunato a condurre le danze in azienda, mantenendo i tratti distintivi delle diverse uve autoctone - alcune davvero rare - in cui hanno sempre creduto fermentare: dalla Pepella alla Ginestra, dal Tintore al Piediroso. Fra i vini della cantina, condotta in prima persona da Fortunato, questo Monte di Grazia Rosso a cui certamente non fa difetto una sapida schiettezza, sostenuta anche dalla volatile non aggressiva che accompagna il percorso organolettico: ricordi di rosa e di ribes marcano il finale, di serbevolezza decisamente coinvolgente.

(Fabio Turchetti)

SANTI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Proemio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Cantine Santi](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Cristian Ridolfi

L'Amarone della Valpolicella Classico Proemio di Santi nasce dai vigneti situati nei comuni di San Pietro di Cariano, Marano e Fumane ed è ritenuto il vino icona dell'azienda. Il colore del 2015 è più chiaro di quanto ci si aspetti da un vino da appassimento e la degustazione ne conferma l'eleganza: i profumi dolci sono ben bilanciati dalla freschezza dell'arancia rossa e dalle lievi note vanigliate e mentolate; in bocca dolcezza e freschezza si alternano creando una piacevole succosità, in parte sapida e pepata e sostenuta dal tannino centrale. La casa vitivinicola Santi, fondata nel 1843 a Illasi, è tra i protagonisti di maggior spicco della Valpolicella e dei suoi vini, tramite cui si affermò il suo fondatore, Carlo Santi. Nel 1930, subentrò alla guida dell'azienda Attilio Gino Santi, accademico della vite e del vino, che decise di investire anche su ricerca e innovazione. Fu tra i primi in Italia a implementare un modernissimo impianto di spumantizzazione, investendo, anche, nella messa a punto di un metodo produttivo che lo porterà a diventare punto di riferimento dell'epoca per le scuole italiane di enologia. La terza generazione della famiglia Santi, rappresentata da Guido Santi, si è proposta di consolidare la specializzazione in favore dei prodotti di pregio, compiendo, in modo lungimirante, una fondamentale svolta qualitativa. Nel 1974 la cantina Santi è entrata a far parte del gruppo Gruppo Italiano Vini.



BURLOTTO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Vitivinivola Comm. G. B. Burlotto](#)

Proprietà: Marina Burlotto

Enologo: Fabio Alessandria

L'azienda con sede a Verduno, 15 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie, rappresenta un baluardo del classicismo enoico di Langa. Nata alla metà del XIX secolo, per iniziativa di Giovan Battista Burlotto, uno dei primi che scommise sulla vendita dell'imbottigliato, la cantina Burlotto fu gestita dalla nipote di Giovan Battista, Marina Burlotto, e dal marito di quest'ultima, Giuseppe Alessandria. Oggi è condotta dal figlio di Marina e Giuseppe, Fabio Alessandria, che ne continua la storia familiare con rigore e competenza. Fermentazioni con i raspi, uso del rovere sempre ben calibrato, restituiscono Barolo dal tratto stilistico solidamente tradizionale e dotati di spiccata personalità, con i Cru Cannubi e Monvigliero a recitare il ruolo di protagonisti assoluti. Anche il resto della gamma è decisamente ben fatto, dal Sauvignon Dives alla Barbare d'Alba Aves, dal Pelaverga al Barolo "annata". Il Barolo Cannubi 2017, è vinificato in tini di legno aperti e successivamente affinato in botte grande dai 20 ai 36 mesi in relazione alle caratteristiche dell'annata. Molto tipico nei profumi nitidi di bacche rosse, fiori, china, liquirizia e un accenno di goudron, in bocca è austero e intenso, dal sorso sapido e ben bilanciato, giocato sull'incrocio tra acidità e tannini da un lato e frutto ed alcol dall'altro, per un finale rinfrescato dal tocco aromatico agrumato.

BORGO PAGLIANETTO

Doc Verdicchio di Matelica Petrarà

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Agricola Borgo Paglianetto](#)

Proprietà: M. Basilissi, L. Bruzzechesse, P.

Farroni, A. e G. Battista Roversi

Enologo: Aroldo Bellelli

L'azienda vinicola Borgo Paglianetto è di fresca nascita, essendo nata dall'unione di due cantine nel 2008, ma ha saputo fin da subito conquistarsi una posizione di rilievo a Matelica, grazie ai 5 proprietari appassionati del loro territorio di origine. I suoi 25 ettari coltivati a biologico, da cui escono complessivamente 100.000 bottiglie, si trovano tra Fabriano e Camerino, nella Valle dell'Esino, nella zona di produzione del Verdicchio di Matelica. I vini sono caratterizzati da una cifra stilistica sobriamente moderna che riesce ad evidenziare solide strutture capaci, al tempo stesso, di mantenersi affilati, freschi, sapidi e profondi, cogliendo il tratto fondamentale del Verdicchio di questa parte delle Marche. Il tutto è sorretto da un serio progetto agronomico di valorizzazione delle varietà locali, con vinificazioni effettuate con precisione ineccepibile e un uso equilibrato del rovere, soprattutto di media grandezza, riservato alle etichette aziendali più importanti. Il Petrarà deriva da vigne piantate su terreno calcareo, che - coadiuvate dalle tipiche escursioni termiche di Matelica e dalla vinificazione in solo acciaio - regalano un Verdicchio particolarmente appuntito. L'annata 2019 profuma di freschi fiori bianchi, note citrine, mandorla fresca e gesso; anche il sorso si rivela verticale, con notevole apporto di acidità e sapidità, che cedono - stremate - alla dolcezza finale.

PASQUA

Treventine Igt Rosé Y by 11 Minutes

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina, Trebbiano di Lugana,

Carmènère

Bottiglie prodotte: 36.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari, Giovanni Nordera

La cantina Pasqua a Verona, alle porte della Valpantena, è conosciuta (anche) per la sua capacità di cavalcare i trend che ciclicamente attraversano il mondo del vino. Non ha fatto eccezione nel caso del rosato, di crescente interesse da parte del pubblico, addirittura da chi prima non beveva vino. 11 minutes è stato il primo esperimento dell'azienda: esordito nel 2016, pare abbia avuto un tale successo da indurre la famiglia Pasqua a spingersi oltre, per crearne l'edizione limitata; un rosato più strutturato, capace di fermentare e maturare in parte a contatto col legno, dedicato ai palati più preparati. E siccome Pasqua è conosciuta (anche) per concedersi nomi-tormentoni, ecco Y, una lettera composta da 3 asticelle che rappresentano i 3 vitigni che formano il blend, ma che ammicca anche al "why" inglese. L'etichetta ricorda quella di 11 minutes nei colori e nel simbolo dell'orologio (l'importanza del tempo nella creazione di un vino), da cui si intravede il retro della retroetichetta, che raffigura tre mani che si intrecciano. Esattamente come fanno la Corvina, il Trebbiano e il Carmènère che compongono questo rosato: tre vitigni dal Lago di Garda molto diversi che trovano un buon equilibrio grazie ad un percorso enologico studiato tre anni per farlo funzionare. Cedro, gelsomino, mora (lievissima), salvia e pepe nel bicchiere, sapidità diffusa, citricità piccante e morbidezza fruttata in bocca. Da mangiare.

CERBAIONA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.456

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Cerbaiona Società Agricola](#)

Proprietà: Gary Rieschel & Matthew Fioretti

Enologo: Matthew Fioretti

La Cerbaiona rappresenta una delle cantine di riferimento per il Brunello di Montalcino. La sua fondazione risale al 1977. Merito di Diego Molinari - soprannominato "il comandante" per i suoi trascorsi come pilota di aerei di linea - e della moglie Nora che acquistarono questo piccolo podere (il vigneto si estende per 3,2 ettari, di cui 1,7 iscritti a Brunello posti nel quadrante nord-est della denominazione, per una produzione media di 20.000 bottiglie annue), per poi cominciare subito dopo a produrre vini ed uscendo sugli scaffali per la prima volta con l'annata 1981. Da lì, questa specie di magico incrocio tra "vin de garage" e "boutique winery" cominciò un percorso straordinario, capace di imporre i suoi Brunello fra i più ambiti anche nelle aste internazionali. Nel 2015, Gary Rieschel investitore americano e appassionato di vini, insieme a Matthew Fioretti ed altri soci, ha rilevato La Cerbaiona. La 2016 è dunque la prima vera e propria vendemmia della nuova proprietà, che ha operato una ristrutturazione complessiva della cantina e dei vigneti ed ha introdotto la viticoltura biologica. Il Brunello 2016, fermentato in legno e successivamente maturato in botte grande per due anni, propone un naso profondo dai toni di sottobosco, frutta rossa e spezie. In bocca è intenso, robusto e succoso, sostenuto da buona freschezza acida e da un articolata tessitura tannica, non priva di sapidità.



COGNO

Docg Barolo Cascina Nuova

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Elvio Cogno Società Agricola](#)

Proprietà: Nadia Cogno, Valter Fissore

Enologo: Valter Fissore, Giuseppe Caviola

15 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie, identificano nei numeri l'azienda di proprietà di Valter Fissore e Nadia Cogno, continuatori dell'esperienza e del percorso tracciato dal suo fondatore Elvio Cogno, che la avviò nel 1990. Fermentazioni lunghe e sobrio apporto del rovere caratterizzano le etichette a marchio Cogno, che offrono una cifra stilistica solida e costante, ricca ma mai eccessiva, di impronta tendenzialmente classica. Il progetto enologico ha come perno il Cru Rivera (50 ettari complessivi), di cui è senz'altro protagonista, dove primeggiano le parcelle di proprietà Bricco Pernice, Vigna Elena e Cascina Nuova, 1,5 ettari che ospitano ceppi di 15 anni di età media. E proprio il Barolo ottenuto da questi vigneti è l'oggetto del nostro assaggio. Macerata per 60 giorni e affinata per 24 mesi in legno grande, la versione 2017 possiede profondità e finezza. I profumi comprendono ricordi di bacche rosse, viola, erbe officinali, con spezie e tabacco a rifinire il profilo aromatico. In bocca, il vino è ben giocato più sulla finezza tannica che sulla potenza e si sviluppa sui contrasti tra acidità e frutto, fino ad un finale rivitalizzato da una piacevolissima e fragrante nota balsamica. Oltre alla produzione di Barolo, l'azienda situata a Novello mette in campo anche Barbaresco, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo e Dolcetto.

DOMINI VENETI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Vigneti di Jago

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve rosse consentite

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Cantina Valpolicella Negrar](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Daniele Accordini

L'Amarone della Valpolicella Jago nasce dal vigneto terrazzato situato nella frazione omonima, che nel 2015 ha dato uve molto concentrate. Da qui un vino dagli intensi profumi di ciliegia, vaniglia e note di tabacco, che introducono un sorso quasi leggero, ben bilanciato fra freschezza, sapidità, morbidezza e una lieve nota vegetale, che lasciano infine il passo alla dolcezza del frutto appassito. Nel 1933 nasce la Cantina Sociale Valpolicella, con sede a Villa Mosconi, ad Arbizzano. Nel 1957, la Cantina viene rifondata con 80 soci, a Negrar, nell'attuale sede. Nel 1989 Cantina Valpolicella Negrar, oggi costituita da 700 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 7.000.000 di bottiglie, inizia un articolato progetto d'individuazione di alcune aree particolarmente vocate della Valpolicella, dalle quali, con un lavoro intenso a fianco dei soci-viticoltori, si ottengono uve di significativa qualità. La loro selezione ha portato alla nascita di Cru e di una linea dedicata a marchio Domini Veneti. Fanno parte di questo progetto zonale i "Vigneti di Jago", a 250 metri sul livello del mare, da cui arrivano le uve per l'Amarone; i "Vigneti di Moron" sulla stessa dorsale in direzione sud, da cui si ottengono le uve per il Recioto; i "Vigneti di Torbe", posti tra i 300 e i 420 metri sul livello del mare e, infine, i "Vigneti La Casetta", ad un'altezza tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare, dai terreni calcarei.

CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Castello di Albola](#)

Proprietà: famiglia Zonin

Enologo: Alessandro Gallo

Il Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina 2018, maturato per 14 mesi in un mix composto da barrique e botte grande, possiede profilo aromatico articolato e fragrante che evoca i fiori, il sottobosco, il pepe, la cannella e il tabacco. Al palato, il vino ha articolazione tannica decisa e fidente, sviluppo dinamico e saporito, con finale teso e vitale. Per il gruppo Zonin 1821, dalle molteplici tenute sparse in ogni angolo dell'Italia enoica, il Castello di Albola occupa una posizione significativa, per qualità e coerenza stilistica. Si tratta, a nostro avviso e non solo, della Tenuta più significativa del colosso veneto perché, semplicemente, è situata in una delle zone più vocate di tutta la denominazione del Chianti Classico, l'areale di Radda in Chianti. Da qui arrivano vini stilisticamente definiti e coerenti, forse i migliori dell'intera produzione della cantina con sede a Gambellara, capaci di restare in sintonia con i suoli, i climi e i paradigmi del terroir raddese. La produzione di 800.000 bottiglie è ottenuta da 125 ettari di vigneto a biologico, che crescono su suoli variabili, anche se decisamente segnati dai classici substrati di alberese e galestro, con gli appezzamenti più significativi - Selvole, Capaccia, Madonnino, Ellere, Marangole, Mondeggi, Sant'Illario, Acciaiole - posti tra i 350 metri e i 550 metri sul livello del mare e con il Solatoio, a svettare a 580 metri.

IL PUPILLO

Doc Moscato di Siracusa Damarete

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Moscato

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Il Pupillo](#)

Proprietà: Carmela Pupillo

Enologo: Emiliano Falsini

La bellezza non è solo grazia e armonia, la bellezza è forza d'animo, capacità di reagire. È ciò che può fiorire dalla distruzione. Damarete è la rivincita di Carmela e Sebastiano sul tragico incendio che nel 2017 devastò la "mandarinera", l'antico agrumeto simbolo della vocazione agricola che dal 1909 guida il percorso dei Pupillo. Il nome di questo Moscato di Siracusa macerato deriva dal vigneto cuore della produzione dell'azienda e si ispira alla tenacia di una delle figure femminili più significative della Sicilia greca, Damarete, sposa del tiranno Gelone, la prima donna a scendere in campo per difendere i diritti dell'infanzia. È un nuovo capitolo che mette radici a La Targia, feudo di grande importanza archeologica esteso lungo le Mura Dionigiane, dove un castello federiciano testimonia il susseguirsi di grandi civiltà. Un luogo che la cantina presidia, difendendone l'integrità. Frutto dello spirito di innovazione e sperimentazione che anima i giovani fratelli, questo vino ottenuto da 100 giorni di macerazione e fermentazione spontanea aggiunge un altro significativo tassello al percorso di ricerca sulle potenzialità del vitigno Moscato di Siracusa iniziato da papà Nino negli anni '80 come vera e propria battaglia per la riabilitazione dell'aromatico allora considerato erroneamente minore. Damarete è un cru dal carattere complesso, caratterizzato, apre grandi scenari di riflessione.

(Manuela Laiacona)



CAPANNA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.168

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Capanna Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cencioni

Enologo: Patrizio ed Amedeo Cencioni,
Paolo Vagaggini

Di proprietà della famiglia Cencioni dagli anni Cinquanta dello scorso secolo, Capanna - oggi 23 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie sotto la guida di Patrizio Cencioni e di suo figlio Amedeo - si trova nel settore nord della denominazione del Brunello di Montalcino, in una collina non lontana dal poggio di Montosoli, a 300 metri di altezza: un tipico esempio di realtà produttiva familiare. Accanto ad una produzione classicheggiante di ineccepibile fattura, vinificata in legno, nel caso delle etichette apicali, e maturata in rovere grande, che oltre al Brunello e al Rosso di Montalcino comprende anche Sant'Antimo Rosso e Bianco, Moscadello, l'Igt Rosso del Cerro, il rosato Rosina e il bianco SanGiovanni (Sangiovese vinificato in bianco), l'azienda ha recentemente sviluppato un ambizioso progetto di ospitalità in cantina, "CapannaSuites" (agriturismo, spa e wine club), a cui si accoppia il ristorante gourmet "Il Passaggio". Anche da Capanna, la Riserva viene dedicata solamente alle annate più promettenti, come è stata la 2015, grazie ad un andamento climatico regolare ma molto caldo (aiutato dall'umidità accumulata nel difficile 2104). Ecco quindi un Brunello di Montalcino Riserva 2015 rigoglioso di ciliegia e note balsamiche mentolate che via via si fa più profondo e speziato; la bocca, grazie al sorso fresco e saporito, pulito dal tannino levigato, rimane dolce di agrume.

DAMILANO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

Il Cannubi è il Barolo simbolo dell'azienda con sede a La Morra ed è affinato per 24 mesi in legno. La versione 2017 possiede colore granato e sensazioni mediterranee diffuse. Profumi e aromi spaziano su più fronti, da quelli fruttati, piuttosto maturi, ai cenni di liquirizia, cioccolato, cacao e radici, anticipando uno sviluppo gustativo ampio ed avvolgente, non privo di raffinatezza e di lunga persistenza. L'attività della cantina inizia nel 1890 quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a produrre le prime bottiglie. La proprietà passò poi al genero Giacomo Damilano. La quarta generazione, composta da Paolo, Guido e Mario Damilano è oggi alla guida della cantina, rinnovando stile e immagine della casa e spostando in avanti l'asse della qualità, con un apporto di modernità, rappresentato, soprattutto, dall'uso del legno piccolo in fase di affinamento dei vini, ma non solo. L'azienda può contare su un patrimonio viticolo di 53 ettari a vigneti, per una produzione che raggiunge le 350.000 bottiglie annue. E se certamente la parte da leone è giocata, inevitabilmente, dal Barolo (l'azienda possiede parcelle di vigneto nei celeberrimi Cru Cannubi, Brunate, Cerequio e Liste, e il recente Raviolo, oltre che a Barolo, Grinzane Cavour, Novello e Monforte d'Alba), anche il resto della gamma delle etichette aziendali possiede costanza qualitativa e stile ben definito.

ZOOM



PISONI, GRAPPA ALLE ERBE GENZIANA

VIA SAN SIRO, 7 - PERGOLESE (TN)

Tel: +39 0461 564106

Sito Web: www.pisoni.it

La Grappa Genziana Pisoni è realizzata utilizzando la radice della genziana, pianta perenne che cresce spontaneamente nelle zone alpine e appenniniche, in luoghi ben soleggiati ad un'altitudine intorno ai 2000 metri. La Grappa Genziana Pisoni è prodotta mediante l'infusione della radice della pianta, raccolta in autunno, in purissima grappa Pisoni, distillata a vapore negli storici e tradizionali alambicchi in rame Tullio Zadra. Il risultato è un prodotto dal caratteristico sapore amaro dalle ottime proprietà digestive e curative. Il nome "genziana" sembra risalire agli albori dell'era cristiana. Sembra accreditata la tesi che il suo nome rimandi a Genzio, ultimo re dell'Illiria, catturato dai romani, il quale scoprì la pianta e in particolare i numerosi effetti benefici delle sue radici. L'azienda Pisoni, con sede a Madruzzo, nasce nel 1852 ed oggi è riconosciuta come una delle principali realtà vitivinicole che producono Grappe e Spumanti del Trentino. I Pisoni sono tra i fondatori dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino e dell'Istituto Trentodoc.

RISTORANTE



ROSTICCERIA NENÈ - PANZEROTTI E GOLOSITÀ

PIAZZA DALMAZIA, 9R - FIRENZE

Tel: +39 349 210 9941

Sito Web: nenepanzerotti.it

La rosticceria Nenè in Piazza Dalmazia a Firenze propone il meglio del cosiddetto "cibo di strada", uno dei "surplus" della cucina del Bel Paese, declinato con semplicità ma con ingredienti rigorosamente selezionati, seguendo le ricette più tipiche e genuine di quelli che sono alcuni dei piaceri più intensi del buon mangiare all'italiana. Al centro della produzione il "panzerotto di Nenè" fritto, al forno, gourmet, veg ed anche dolce, partendo sempre dal segreto tramandato dalla nonna che racchiude in sé il profumo del pane e i sapori scoperti da Antonella, la titolare fin a poco tempo fa in giro per il mondo a lavorare per una multinazionale, nelle sue giornate di bambina, passate mettendo le mani in pasta nella pasticceria di famiglia. Non mancano i dolci, anch'essi ben saldi nella tradizione pasticceria italiana: tiramisù classico, al pistacchio, sbriciolate, crostate, biscotti come l'intramontabile occhio di bue e crema pasticceria. Azzeccato più che mai, visto il periodo complicato dalla pandemia, il servizio di "take away".



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: © Castello di Monsanto

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