

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 154 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 MAGGIO 2021

Ca' Rugate

Il Pollenza

Mastroberardino

Bindi Sergardi

Angelo Negro

Perrier-Jouët

Bibi Graetz

Aisna

Poggerino

Villa Canestrari

Cantarutti

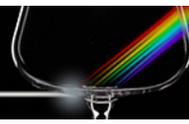
Kellerei Andrian

Fattoi

Podere Luigi Einaudi

Zoom: Principe di Fino, Uova da Gallina Livornese

Ristorante: Nura Indian Street Food - Pontassieve



CA' RUGATE

Docg Amarone della Valpolicella Punta 470

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 51,00

Azienda: [Azienda Agricola Ca' Rugate](#)

Proprietà: famiglia Tessari

Enologo: Domenico Pedicelli, Giuseppe

Caviola

Ha davvero bisogno di pochissime presentazioni questa realtà vitivinicola veneta, che oggi comprende 90 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie. Anzi, diciamo pure che si tratta ormai di un riferimento e una garanzia nel panorama del vino italiano, almeno dal 1986, quando Fulvio Tessari fu il promotore dell'iniziale salto qualitativo aziendale con i primi imbottigliamenti a marchio Ca' Rugate. Oggi il nipote Michele, che a partire dal Nuovo Millennio ha dato un ulteriore impulso ampliando i vigneti della cantina di famiglia, conduce una realtà capace di standard qualitativi assoluti tanto nei vini bianchi quanto nei rossi. I Soave firmati Ca' Rugate restano probabilmente i vini più rappresentati dell'azienda di Montecchia di Crosara, ma anche il livello dei rossi della Valpolicella sta decisamente crescendo, ponendosi tra i migliori per esecuzione e costanza qualitativa. Come nel caso dell'Amarone Punta 470, un rosso maturato in tonneau e botti grandi tra i 30 e i 36 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2016 nel bicchiere è rosso chiaro vivo e anticipa un naso delicato che profuma di rosa, lampone, ciliegia, melissa, cedro e tè nero. Il sorso si muove davvero bene: esordisce fresco, si sviluppa sapido, per lasciar posto ad un tannino elegante che dà aderenza al vino, pulendo la bocca e lasciandola profumata di lampone, ciliegia e fresche note citrine.

IL POLLENZA

Metodo Classico Rosé Zéro Dosage Il Pollenza A.BP

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Il Pollenza Azienda Agricola](#)

Vitivinicola

Proprietà: Aldo Brachetti Peretti

Enologo: Carlo Ferrini

"Il Pollenza" è il nome dell'azienda del conte Aldo Brachetti Peretti e anche dei vini della linea più alta. L'azienda - estesa su 230 ettari di cui 80 vitati, tra 100 e 150 metri s.l.m., su terreni alluvionali sassosi e con forte presenza di argille friabili - è a Tolentino, nelle Marche, a circa 25 km dal mare e a 35 km dai Monti Sibillini, in un contesto sontuoso per la natura, gli edifici storici, i giardini e la fitta distesa di vigne. L'azienda nasce dall'incontro con Giacomo Tachis che "segna" in particolare il Pollenza rosso in stile bordolese nato per misurarsi sullo stesso terreno con illustri competitor nazionali ed esteri. Nel 2009 esce la prima annata del metodo classico. Vino spumante di qualità, al 100% da uve di Pinot nero vinificato in rosa, per 60 mesi sui lieviti. Una carta di identità che poco dice del suo essere sorprendente, se non si aggiungono altri elementi che fanno la differenza: conduzione accurata del vigneto, sapienza e tecnologia in cantina ad opera dello staff interno e, dal 2017, la "mano" di Carlo Ferrini. Grande finezza ed eleganza caratterizzano Il Pollenza metodo classico rosé 2012 zéro dosage a quasi 4 anni dalla sboccatura (aprile 2017). Godibile il colore rosa tenue buccia di cipolla, senza cedimenti. Note aromatiche terziarie, ma anche floreali e di frutta bianca di una certa dolcezza al naso. Bocca piena, vena acida viva e gradevole con chiusura sapida e agrumata.

(Clementina Palese)

MASTROBERARDINO

Doc Irpinia Aglianico Redimore

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Società Agricola Mastroberardino](#)

Proprietà: Piero Mastroberardino

Enologo: Massimo di Renzo

La storia di Mastroberardino è lunga dieci generazioni (ben rappresentate al Mima - museo d'impresa di famiglia) ed in tempi moderni deve molto ad Antonio, a capo della cantina dal 1945. Tanti i progetti ideati e concretizzati da quest'uomo, sfociati in vini o percorsi a più ampio respiro, per legare in modo sempre più profondo i vitigni autoctoni con la loro terra. Ma mentre Antonio promuove il territorio e i suoi vini, riscuotendo successi commerciali in ogni angolo del globo, un bisogno si fa sempre più largo: tornare a sentire il sapore dell'Aglianico per come se lo ricordava da ragazzo, prima che la Fillossera e la Seconda Guerra Mondiale mettesse in ginocchio una viticoltura millenaria. Per fortuna in Irpinia parecchi terreni sabbiosi custodiscono piante centenarie da cui poter partire per un lungo progetto che sfocia nella pubblicazione nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite del "VCR421 Antonio Mastroberardino". Solo un clone, dei 30 selezionati da una vigna preflosserica insieme ai Vivai Cooperativi Rauscedo a partire dal 2000, supera i test per il recente riconoscimento ufficiale nel 2021. Clone da cui nasce il Redimore, Aglianico dall'elevata serbevolezza, mantenendone intatta la tipica struttura. La 2019 sa di more e ciliegia con note balsamiche delicate e lievemente speziate; in bocca ha buona astringenza e freschezza, tannino domato e lungo finale sapido. Il vino del pranzo di Antonio.

BINDI SERGARDI

Docg Chianti Classico La Ghirlanda

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Fattoria di Mocenni](#)

Proprietà: Nicolò Casini

Enologo: Stefano di Blasi, Federico Cerelli

I Colli, nell'areale di Monteriggioni, 20 ettari vitati, Mocenni, 60 ettari coltivati a vigneto, situati nella parte nord-occidentale del Comune di Castelnuovo Berardenga, Marcianella, 20 ettari di vigna nel Comune di Chiusi (più la recente acquisizione della ex Tenuta Tre Berte nel comprensorio del Nobile di Montepulciano) sono i tre nuclei produttivi che fanno capo al marchio Bindi Sergardi. Il core business aziendale però è sicuramente da focalizzare nella produzione con il Gallo Nero, che l'azienda declina in due diverse linee: i vini provenienti dalla Tenuta I Colli, che sono caratterizzati da una cifra stilistica di più immediato impatto, non disdegnando però carattere e tratti dal tocco tradizionale e quelli prodotti a Mocenni, che invece rappresentano i Chianti Classico più ambiziosi. L'azienda, condotta da Alessandra Casini, figlia di Nicolò che l'aveva già indirizzata verso una produzione di qualità, ha dimostrato, specie nel recente passato, significativi cenni di ulteriore miglioramento, con vini sempre ben eseguiti e non privi di personalità. Ne è un buon esempio il Chianti Classico La Ghirlanda 2018, prodotto nella Tenuta Mocenni. I suoi profumi sono fragranti e rimandano al frutto rosso, al sottobosco e alle spezie, con qualche accento boisé a rifinitura. In bocca, lo sviluppo è vivace e tendenzialmente succoso, dai tannini solidi e dal finale che torna ancora fruttato.



ANGELO NEGRO

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Az. Agricola Angelo Negro e Figli](#)

Proprietà: Giovanni Negro

Enologo: Angelo Negro, Gianfranco

Cordero

Il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2017, che passa 38 mesi di affinamento tra rovere e bottiglia, è concentrato e fine. Al naso, netti i sentori di bacche scure, erbe e fiori spontanei, sottobosco e appena accennato il rovere in forma di spezie. In bocca, il sorso è gagliardo e ben profilato, muovendosi tra un frutto fragrante e un elegante quanto deciso ricamo tannico, mentre un'aromatica e fresca nota agrumata ne ravviva ed allunga il durevole finale. Siamo nel cuore delle Langhe, tra Monte Roero e Canale. È qui che si trovano le vigne e la cantina dell'Azienda Agricola Angelo Negro e Figli: 60 ettari coltivati a vigneto, per una produzione media di 350.000 bottiglie, che privilegiano le varietà tradizionali della zona, Arneis, Favorita, Barbera, Nebbiolo, Bonarda e Brachetto. A Cascina Riveri, c'è il cuore aziendale, mentre i vigneti sono dislocati in molte fra le sottozone più importanti del territorio: Perdaudin, Gianat, Prachiosso, Sudisfà, Nicolon, Bertu, Cascina Basarin, Neive, Cascina San Vittore in Canale, Ciabot San Giorgio in Monteu Roero, e, per il Barolo, Baudana e Serralunga d'Alba. L'azienda è a gestione decisamente familiare. Il titolare Giovanni Negro, con il prezioso aiuto della moglie Marisa, organizza e pianifica, mentre i figli, Gabriele, Angelo, Emanuela e Giuseppe, si occupano rispettivamente della conduzione dei vigneti, della cantina e delle vendite.

PERRIER-JOUËT

Aoc Champagne Brut Belle Epoque

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e

Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 700000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Société Champagne Perrier-Jouët](#)

Proprietà: Perrier-Jouët

Enologo: Hervé Deschamps

Lo Champagne Belle Epoque 2013 trova al palato il suo punto di forza: sapido, verticale, fragrante, freschissimo ma anche di struttura importante, possiede bollicine finissime. Anche il naso non è da meno: cenni di pepe rosa e pepe bianco, pietrafoceia, grafite, fiori d'arancio, pompelmo giallo e cedro. Uno Champagne che brilla come autentica declinazione dello stile raffinato della Maison. La Cuvée Belle Epoque, del resto, è l'espressione massima della cifra stilistica Perrier-Jouët, fatta di eleganza e articolazione del dettaglio. Fondata nel 1811 a Epervain, capitale della Côte des Blancs, dall'amore fra Pierre-Nicolas Perrier e sua moglie Rose-Adélaïde Jouët, La Maison Perrier-Jouët custodisce e trasmette il segreto di uno stile unico da 200 anni. La Maison, che conta oggi su 65 ettari vitati, quasi totalmente classificati Grand Cru, è stata la prima cantina a far figurare l'annata sulle proprie bottiglie millesimate. Dal "Grand Brut" al "Blason Rosé", fino al celeberrimo "Belle Epoque", gli Champagne a marchio Perrier-Jouët sono il frutto di conoscenze trasmesse nel tempo, dove gli chef de cave che si sono succeduti nel tempo, hanno coltivato e accresciuto un importante know-how, ulteriormente arricchito da artisti di fama internazionale che, a partire dal 1902, decorano con le loro opere le bottiglie, quasi a celebrare lo Champagne come connubio tra arte, bellezza e vita quotidiana.

BIBI GRAETZ

Toscana Igt Rosso Colore

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 380,00

Azienda: [Bibi Graetz di Dan Graetz](#)

Proprietà: Bibi Graetz

Enologo: Bibi Graetz

Il Colore 2018 è un rosso complesso e strutturato, dai tannini eleganti, setosi e vellutati, e di ottima persistenza in bocca, dove non manca anche fragranza e definizione. Aromaticamente, il frutto è concentrato ed equilibrato, e ricorda prugne e more mature, mentre sentori di spezie e macchia mediterranea sullo sfondo, fanno da rifinitura. L'azienda di Bibi Graetz nasce a Fiesole nel 2000 dai primi 2 ettari di Vincigliata, per arrivare agli attuali 50, dislocati su appezzamenti situati nella Rufina, a Greve, a Panzano, a Siena e sull'Isola del Giglio. Il Colore è la massima espressione del sogno di Bibi Graetz: creare una pura eccellenza prodotta con uve autoctone provenienti da alcuni dei vigneti più antichi della Regione. Il Sangiovese conferisce al vino struttura e potenza, il Colorino porta frutti rossi e freschezza mentre i tannini vellutati e l'intensità arrivano dal Canaiolo. Un mix permesso dalle uve che compongono questo rosso, selezionate dai tre vigneti più vocati dell'azienda: Lamole, Vincigliata e Siena. Il Colore, conclusa la fermentazione condotta con lieviti indigeni e senza alcun controllo della temperatura, viene sottoposto ad una settimana di macerazione sulle bucce al termine della quale il vino viene spostato in barrique nuove, dove avviene la fermentazione malolattica. Ogni parcella viene affinata separatamente per quasi 2 anni prima che venga deciso il blend finale.

AISNA

Docg Brunello di Montalcino Camponovo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.333

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Fattoria La Gerla](#)

Proprietà: Alessandro Rossi

Enologo: Maurizio Castelli

Come è accaduto non infrequentemente nel territorio di Montalcino, anche questa realtà trae origine dall'impulso di un uomo non legato alla vitivinicoltura: Sergio Rossi, ex pubblicitario, acquista il podere Colombaio nel 1976, per poi entrare nell'agone enoico nel 1978 con il marchio La Gerla. Dopo la sua prematura scomparsa, nel 2011, il figlio Alessandro è costretto ad interrompere il sodalizio con l'azienda paterna, cui forniva l'uva per la produzione del Brunello. Nel 2012, decide di avviare l'attività di vinificazione in proprio, mettendo col tempo il suo nome di vignaiolo in etichetta e scegliendo per i vini come firma distintiva la parola "Aisna" (termine etrusco che significa "divino"). I vigneti, per una superficie totale di 11,50 ettari, si trovano in varie zone della denominazione, Castelnuovo dell'Abate, Canalichio e Altesi, e vanno a costituire una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. Lo stile dei vini è sobriamente moderno con affinamenti in tonneau e botti di media e grande dimensione, ed esprime un carattere solido e omogeneo. Il Brunello di Montalcino Camponovo proviene dalle vigne piantate nel 2000 nella zona nord in località Altesi, proprio in prossimità dell'azienda. La versione 2016 è intensa ma ben bilanciata: mora, arancia rossa, caffè e alloro al naso, mentre in bocca la dolcezza viene stemperata da una piacevole amarezza. Il sorso largo, profondo e caldo finisce pulito e balsamico.



POGGERINO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

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

Proprietà: Piero e Benedetta Lanza

Enologo: Piero Lanza

Il Chianti Classico 2019, figlio di un'annata molto interessante, che potrebbe in prospettiva fare il paio con la 2016, possiede aromi di frutti maturi, erbe officinali e cenini di sottobosco, che anticipano una bocca succosa, continua e golosa. Una serie di descrittori che confermano i vini di Poggerino tra i migliori della denominazione, almeno per chi cerca dei Chianti Classico capaci di unire materia, densità ed eleganza. Insomma qui si producono rossi di piglio giudiziosamente moderno, capaci di amalgamare i tipici tratti dell'areale, siamo nella sottozona di Radda in Chianti, ad una certa pienezza e rotondità, senza mai eccedere e trovando nel bilanciamento una delle loro qualità più solide. Il Poggerino, ormai un'azienda che non è più certo una sorpresa nel ricco e competitivo scenario della denominazione del Gallo Nero, è in attività dalla metà degli anni Ottanta ed è condotta da Piero e Benedetta Lanza. Una realtà produttiva che conta su poco più di 12 ettari di vigneto a biologico, per una produzione media di 60.000 bottiglie e che propone un'impostazione squisitamente familiare ed artigianale, orientata verso vini di territorio ottenuti da una materia prima di altissimo livello. Il Sangiovese qui è infatti declinato in modo ineccepibile e riesce ad esprimersi al meglio, con una cifra stilistica aziendale sempre ben riconoscibile e in possesso di personalità e carattere.

VILLA CANESTRARI

Docg Amarone della Valpolicella Riserva 1888

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 8.888

Prezzo allo scaffale: € 83,00

Azienda: [Azienda Agricola Villa Canestrari](#)

Proprietà: Adriana Franchi, Francesco

Bonuzzi

Enologo: Alessandro Tacconi, Luigi Andreoli

La storia di Villa Canestrari comincia nel 1888, quando Carlo Bonuzzi, capostipite della famiglia e proprietario di alcuni vigneti nella Val d'Illasi, si diploma alla regia scuola di enologia di Conegliano Veneto e comincia a mettere in bottiglia e a vendere i vini aziendali. Gli eredi di Bonuzzi, nel 1992, si sono associati con l'Azienda Franchi, proprietaria della Villa Canestrari, dando origine all'assetto aziendale come la conosciamo oggi e disegnando una svolta significativa per questa realtà veneta sul piano produttivo. I vigneti, che occupano una superficie di 19 ettari divisa in quattro poderi - Tenuta Lanoli, Tenuta Casaletti, il Brolo e la tenuta Sande - sono situati tutti nella zona collinare ad est di Verona e cioè la Val d'Illasi, tra i comuni di Colognola ai Colli e Illasi, con terreni alluvionali-calcarei calcareo, tendenzialmente ghiaioso, a substrato vulcanico o da falda di detriti a rocce marine. L'Amarone della Valpolicella 1888 Riserva, celebra in etichetta le antiche origini della cantina e viene maturato per 18 mesi in barrique. La versione 2013 possiede colore rosso rubino trasparente, con leggere sfumature aranciate. Al naso si passa da ricordi di fiori appassiti, frutta rossa matura e in confettura, tabacco, cannella e cioccolato. In bocca, lo sviluppo è denso e consistente, con tannini morbidi e risolti, che conducono ad un finale avvolgente e caldo dai ritorni speziati.

CANTARUTTI

Doc Friuli Colli Orientali Friulano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Tocai Friulano

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Società Agricola Cantarutti Alfieri](#)

Proprietà: Antonella, Bruna e Alfieri

Cantarutti, Fabrizio e Rodolfo Ceccotti

Enologo: Rodolfo Ceccotti

Se in osteria del Friuli chiedete "un tajut di blac" state certi che lì dentro al calice troverete quasi certamente il Friulano. «È il vino di questo territorio, il vino che abbiamo sempre bevuto e che ci rappresenta meglio». Antonella Cantarutti parla al telefono mentre va su e giù dai suoi vigneti di Rosazzo, in provincia di Udine. Lì ha ereditati da mamma Bruna e papà Alfieri, che acquistarono queste terre nel 1969. Le vigne più vecchie hanno ben 65 anni. Oggi Antonella gestisce l'azienda con il marito Fabrizio e il figlio Rodolfo Ceccotti. Siamo nel cuore della Doc Colli Orientali e si può ben dire che Rosazzo sia uno dei cru più importanti. La posizione geografica è unica: 200 metri d'altezza, le colline sono di "flysch", letteralmente "terreno che scivola", un misto di marna e arenaria stratificate ricche di microelementi. In dialetto friulano, è la "ponca". E poi c'è il microclima: a Nord la montagna, il Monte Santa Caterina, e a Sud la vicinanza del mare che in linea d'area dista meno di 30 chilometri. I vigneti di Rosazzo respirano quell'aria salata che arriva dal Golfo di Trieste. Ne nasce un Friulano con una grande forza e complessità. Fiori bianchi intensi e, al gusto, una mandorla spellata dolce. Un vino con buone potenzialità di evoluzione: «Anche più di 10 anni» promette Antonella. Provato con un prosciutto crudo del Salumificio Ferrero di Cocconato (Asti), maiali allevati nel Monferrato.

(Fiammetta Mussio)

KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Sauvignon Blanc Andrius

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Coop. Sociale Agricola Andrian](#)

Proprietà: Cantina Terlano

Enologo: Rudi Kofler

Storia antica per la Cantina di Andriano, che comincia nel 1893 quando i viticoltori di questa piccola località, vicinissima a Terlano, unirono le loro forze per creare la prima Cantina Sociale dell'Alto Adige. Oggi il lavoro di questa realtà, che ripropone gli stili classici dell'associazionismo altoatesino, prosegue con vigore, e, dal 2008, grazie alla guida della Cantina di Terlano - una delle cantine sociali più significative del Bel Paese, che ne ha fatto una specie di suo "spin off" - si è fatto ancora più rigoroso. Un elemento importante quest'ultimo che ne certifica gli obiettivi qualitativi. Sono 70 gli ettari vitati di questa piccola cantina sociale, dislocati tra i 260 e i 340 metri di altezza e caratterizzati da terreni calcareo-argillosi con presenza di dolomite. Come è altrettanto frequente a queste latitudini, la cifra stilistica delle etichette aziendali parte da un'esecuzione tecnicamente inappuntabile che sta gradualmente anche acquisendo in personalità. I risultati si iniziano ad intravedere, soprattutto sulle selezioni, come il Sauvignon Andrius, perla del vitigno che rappresenta il 40% dei vigneti dell'azienda. Intensissimo e fresco nei profumi (com'è tipico del versante di Andriano), la 2019 è dolce di fiori bianchi, fresco di buccia di limone, leggermente vegetale e nitido nei suoi aromi tipici: in bocca sapidità e dolcezza si alternano equamente, con note pepate in chiusura.



FATTOI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 22.480

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Az. Agricola Fattoi Ofelio & Figli](#)

Proprietà: famiglia Fattoi

Enologo: Pietro Rivella

Ofelio Fattoi è il capostipite di questa famiglia di viticoltori di Montalcino, che oggi vede i figli Leonardo, Lamberto e la nipote Lucia a dare una mano decisiva in azienda. Invecchiati prevalentemente in legno grande, i vini di questa realtà a carattere squisitamente familiare sono dotati di grande personalità: intensi e talvolta scontroso in gioventù, ma dalla fedeltà al territorio che li origina davvero impressionante, sono un vero e proprio inno al Sangiovese più verace, restituendone i tratti più mediterranei e generosi. La cantina, che conta su 11,5 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie, si trova in località Santa Restituita, toponimo per eccellenza del quadrante sud-occidentale della denominazione. Sia il Rosso di Montalcino che, naturalmente, il Brunello esprimono un'ammirevole impronta artigianale, coerente e senza nessun tipo di concessioni alle mode passeggere, tutta votata alla piacevolezza e alla golosità della beva, che pone le etichette di Fattoi tra i Brunello quanto meno da provare almeno una volta. E la succosità è proprio l'impronta digitale di questo Brunello di Montalcino 2016, che sa di lampone, fiori di rosmarino e note agrumate rosse. Il sorso in bocca si diffonde largo e liquido, senza accenni a densità pesanti, moderatamente sapido ed aderente, ricco di sapori balsamici e discrete note ematiche. Chiude lunghissimo, di erba fresca e dolci lamponi.

PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola](#)

Proprietà: Matteo Sardagna Einaudi

Enologo: Giuseppe Caviola

Il Barolo Bussia 2017, pur mantenendo i suoi tratti austeri, è poliedrico e raffinato al naso, dove si inseguono in un vorticoso caleidoscopio aromatico rose e violette, prugna e ribes, menta, spezie dolci, cuoio e tabacco. In bocca, il sorso è pieno, ricco di frutto, ma per nulla pesante, grazie all'estrema vitalità acida e a tannini incisivi e articolati. La storia dei "Poderi Luigi Einaudi" ha inizio nel 1897, quando Luigi Einaudi acquistò non lontano dal centro abitato di Dogliani la Cascina "San Giacomo", mentre la produzione dei primi Barolo risale al 1958. Parallelamente al suo percorso didattico e politico, anche da Presidente della Repubblica, Luigi Einaudi pare che non si sia perso neanche una vendemmia, consegnando alle Langhe un'azienda modello: cento ettari, di cui venti coltivati a vigna, costruiti praticamente da zero. Una storia significativa che grazie ad uno dei suoi figli, Roberto, è continuata negli anni, e che oggi si è tramandata al nipote, Matteo Sardagna Einaudi, capace di portarla avanti con risultati lusinghieri grazie a vini ineccepibili. Attualmente, la superficie vitata è arrivata a 60 ettari (per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie), con recenti e prestigiose acquisizioni nei Cru di Barolo Monvigliero e Cannubi. Ma la filosofia produttiva è restata la medesima: un grande vino può nascere solamente da una grande vigna e da un grande terroir.

ZOOM



PRINCIPE DI FINO, UOVA DA GALLINA LIVORNESE

STRADA MADONNA, 2 - FINO MORNASCO (CO)

Tel: +39 335 630 0333

Sito Web: principedifino.it

L'azienda biologica Principe di Fino si trova a Fino Mornasco, in provincia di Como, nella Cascina Madonnina e conta su 25 ettari di terreno, da cui produce confetture e miele. Ma è soprattutto un'azienda specializzata nell'allevamento di galline da uova. Gli animali vivono all'aperto, in mezzo al frutteto aziendale, liberi di razzolare per tutto il giorno e di nutrirsi secondo quello che trovano in natura, rispettati in tutti i loro ritmi e senza essere sottoposti a cicli luce notturni. L'allevamento, finalizzato alla produzione di uova, comprende anche la loro raccolta, selezione, timbratura e inscatolamento, operazioni totalmente effettuate a mano e, evidentemente, non prevede l'utilizzo di medicinali o altri prodotti chimici per aumentare le "prestazioni" delle galline. Tre le razze allevate: l'ovaiola rossa che produce uova dal sapore intenso e cremoso, l'araucana che produce esotiche uova azzurre molto concentrate e saporite e la classica livornese, che dà uova assolutamente delicate.

RISTORANTE



NURA INDIAN STREET FOOD

PONTASSIEVE - FIRENZE

Tel: +39 370 1025882

Sito Web: nurafood.it

Il Nura, fondato dallo chef Basheerkutty Mansoor e da sua moglie Marta Casati, nel 2017, è il primo "food truck italiano" di cucina indiana, che opera soprattutto a Firenze e dintorni, ma va in giro per tutta Italia nei migliori festival di cibo da strada. Inoltre, oltre all'immancabile consegna a domicilio, purtroppo essenziale di questi tempi, offre anche un servizio di catering, nonché la possibilità di portare chef e staff del Nura direttamente al proprio domicilio o perché cucinino loro o perché insegnino l'arte culinaria indiana. La magia della cucina indiana passa dai suoi ingredienti più tipici: la menta, il ginger, il cocco, gli anacardi, le foglie del curry leaves e numerose spezie dagli ormai risaputi effetti benefici. Ma non solo. La cucina di Nura spazia da numerosi piatti vegani e vegetariani a quella in cui la carne e il pesce di qualità sono i gran protagonisti, impiegando per chi è intollerante al glutine farine di qualità come quella di riso, ceci o mais. Un'idea semplice quanto geniale per trasformare ciò che è sentito come esotico, un'esperienza quotidiana.



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: © Angelo Negro

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