

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 155 - Dal 23 al 29 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 23 AL 29 MAGGIO 2021

*Monchiero*

*Lageder*

*Emrich-Schönleber*

*Cerbaia*

*Casali Viticulturi*

*Pomona*

*Santa Sofia*

*Villa Collepere*

*Casina Bric*

*Fattoria delle Ripalte*

*Feudi di San Gregorio*

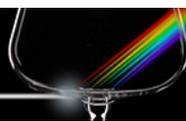
*Pietroso*

*Castello La Leccia*

*Antolini*

*Zoom: Associazione di Produttori, Asparago di Santena*

*Ristorante: Tormaresca Vino e Cucina - Milano*



## MONCHIERO

Docg Barolo del Comune di Castiglione Falletto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Agricola Monchiero](#)

Proprietà: Vittorio Monchiero

Enologo: Vittorio Monchiero

A Castiglione Falletto, la famiglia Monchiero, grazie ai fratelli Remo e Maggiorino, lavora i suoi vigneti dagli anni Cinquanta del secolo scorso: prima vendendo le proprie uve a terzi, poi facendo lo stesso con il vino sfuso, infine, negli anni Settanta, imbottigliando in proprio. A dare la svolta aziendale decisiva Vittorio Monchiero, figlio di Maggiorino, che oggi, insieme ai figli Luca e Stefano continua a guidare questa cantina squisitamente "a trazione" familiare. 12 gli ettari a vigneto, che comprendono alcuni appezzamenti significativi, come Rocche di Castiglione e Montanello, per una produzione complessiva di 40.000 bottiglie. La cifra stilistica aziendale poggia su un solido classicismo, fatto di vinificazioni tradizionali e lunghi affinamenti in legno grande, capaci di restituire tutte le sfumature più intime e intriganti dei loro luoghi di origine. Il Barolo del Comune di Castiglione Falletto 2017, propone un naso complesso che passa da un pout pourri di fiori rossi, poi anche leggermente appassiti, frutti di bosco, spezie, erbe balsamiche, con una bella nota di liquirizia a fare da rifinitura. In bocca, il vino ha carattere austero e definito, con tannini pieni e sempre in primo piano a fondersi con il frutto e ad articolarsi fragranti grazie ad un bel tocco acidico, che rende il sorso tonico e profondo. Finale altrettanto solido e coerente, dai rimandi speziati e agrumati.

## ALOIS LAGEDER

Doc Alto Adige Lagrein Conus Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Lagrein

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Lageder Società Agricola](#)

Proprietà: Alois e Alois Clemens Lageder

Enologo: Georg Meissner, Paola Tenaglia, Jo Pfisterer

Il Lagrein, vitigno a bacca rossa di antica coltivazione altoatesina, possiede una stretta parentela con il Teroldego e il Marzemino e con qualche parentamento anche con il Pinot Nero e il Syrah. Dopo essere stato quasi del tutto abbandonato negli anni Settanta, riacquistando più di recente il posto che gli spetta. Ricco di carattere, affonda le proprie radici a Bolzano e piace soprattutto per la sua pienezza vellutata e la sua morbida acidità. Il Lagrein di casa Lageder, il Conus, è prodotto da una decina di anni sul conoide detritico di Magrè, una zona poco conosciuta per questo vitigno. La dolomia calcarea che prevale in questi terreni è un presupposto importante per il carattere rotondo e fruttato di questo vino. Il nome latino "Conus" si riferisce proprio al conoide detritico, e ai suoi declivi su cui sorgono questi vigneti. La versione 2017 si caratterizza per una bella intensità olfattiva, che mette in evidenza una base speziata su cui si innestano lampi di frutti di bosco, cacao, pepe, e tanto sottobosco. In bocca, non manca di sostanza, concedendo un sorso denso e succoso, con cenni sapidi e tannini articolati. Finale dai ritorni intensi del frutto con rimandi al pepe e alla liquirizia. Alois Lageder è realtà solida dell'Alto Adige enoico con i suoi 150 ettari vitati, tra Magrè, Cortaccia, Termeno e lago di Caldaro, per una produzione che sta intorno al milione di bottiglie.

## EMRICH-SCHÖNLEBER

QmP Nahe Monzinger Halenberg Riesling Auslese Trocken Grosse Lage

Vendemmia: 2001

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Weingut Emrich-Schönleber](#)

Proprietà: Werner e Frank Schönleber

Enologo: Frank Schönleber

La famiglia Schönleber produce vino nel piccolo borgo di Monzinger da ormai più di due secoli e mezzo. L'azienda da sempre a conduzione familiare è condotta adesso da Werner e Hanne Schönleber con i più giovani Frank e Anja. Attualmente sono venti gli ettari vitati, quasi tutti a Riesling, con piccole particelle di Pinot Bianco e Grigio e Müller Thurgau. I vigneti si trovano ad altezze variabili tra i 150 e i 250 metri d'altitudine e godono di un particolare microclima in quanto stretti tra le anse del fiume Nahe e la foresta di Soonwald. L'Halenberg è classificato come Grosse Lage GG, gran cru, ed è il vigneto aziendale più piccolo, esposto a sud e con pendenze che arrivano sino al 70%, il cui suolo ricco di scheletro, ardesia azzurra e quarzite, mette a dura prova le viti anche nelle estati non particolarmente calde, ciò nonostante Werner e Frank riescono sempre a trarne vini di grande eleganza particolarmente longevi. Nella classificazione dei vini tedeschi la dicitura Auslese riguarda vini dall'alto tenore zuccherino, da uve selezionate, raccolte manualmente, spesso attaccate dalla Botrytis. Figlio di un'ottima annata l'Halenberg '01 profuma di cedro candito, frutta esotica matura, le note minerali sono di pietra focaia, acidità ancora in grande spolvero così da non farne percepire più di tanto la dolcezza, sorso di grande persistenza aromatica per un lunghissimo finale dai toni agrumati e sapidi.

(Massimo Lanza)

## CERBAIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Cerbaia](#)

Proprietà: Fabio Pellegrini

Enologo: Lorenzo Sassetti

L'Azienda Agricola Cerbaia nasce nel 1979, per iniziativa dell'agronomo Fabio Pellegrini, mentre il suo debutto sugli scaffali è arrivato nel 1985. La filosofia produttiva dell'azienda è orientata verso etichette tradizionali, di buona coerenza con il proprio territorio di origine, con affinamenti in legno grande. La produzione è limitata ad un totale di 18.000 bottiglie annue, ottenuta dai 4,5 ettari coltivati a vigneto all'interno della superficie totale di proprietà che è di 12 ettari. I vigneti, circondati da macchia mediterranea, sono coltivati sui terreni galestrosi, composti da argilla scistosa, ad un'altitudine tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, con esposizioni a Nord che ben contrastano il microclima caldo di questa parte della denominazione. Si tratta di una delle tante classiche realtà di piccole dimensioni, storicamente lo "zoccolo duro" dello scenario enoico di Montalcino, che rendono questo territorio unico. Il portafoglio prodotti comprende 4 etichette, dove, naturalmente, svolge il ruolo di protagonista assoluto il Brunello. La versione 2016 di quest'ultimo è una declinazione essenzialmente dolce di Sangiovese, senza però risultare banale o stucchevole. Frutta rossa candita e fiori appassiti sono bilanciati da note aranciate e balsamiche, con qualche ricordo di cioccolato. In bocca esordisce dolce ma il tannino concentra l'apporto sapido, muovendo il sorso verso un finale balsamico.



## CASALI VITICULTORI

Dop Lambrusco Reggiano Secco Pra di Bosso Storico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri e Malbo Gentile

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Casali Viticoltori Società](#)

Proprietà: Emilia Wine Soc. Coop. Agricola

Enologo: Davide Carnevali

Fu Giuseppe Casali a fondare questa cantina agli inizi del Novecento tra Scandiano e Canossa nel reggiano. 48 gli ettari allevati a vigneto, con diverse varietà di Lambrusco, Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon, Spermola e Sauvignon, per una produzione complessiva che si aggira sul 1.400.000 bottiglie. L'azienda da qualche anno fa parte della più grande cooperativa sociale Emilia Wine che annovera tra le sue realtà produttive, oltre a Casali, le cantine di Arceto, Correggio e Prato di Correggio. Un gruppo che oggi può contare su 726 soci che lavorano oltre 1500 ettari di vigneti. Nel vasto portafoglio prodotti, evidentemente, la voce più importante è occupata dal Lambrusco che vede in Casali Viticoltori la realtà "specializzata" in questa produzione. D'altronde, nel recente passato il Lambrusco ha ritrovato un appeal molto forte grazie alle sue caratteristiche di immediata piacevolezza, ma anche perché le cantine, in generale, hanno dimostrato miglioramenti notevoli nella sua realizzazione. Il Lambrusco Pra di Bosso Storico è un'omaggio alla storica - appunto - etichetta aziendale "Pra di Bosso" e, dopo la macerazione carbonica, rifermenta grazie a del mosto tenuto da parte. Più complesso ma anche più equilibrato del suo parente, questo vino è generoso nei profumi e nei sapori di melograno e uva spina, con cenni floreali e speziati. La trama tannica è fine e lascia la bocca fresca, pulita e dissetata.

## POMONA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Società Agricola Pomona](#)

Proprietà: Monica Raspi

Enologo: Filippo Paoletti

Il paesaggio chiantigiano che ti aspetti, dove le vigne non sono le sole protagoniste del territorio ma dividono la scena con gli alberi di olivo e i boschi, è il Chianti Classico che spero di trovare nel bicchiere: ricco di piccoli frutti rossi al naso, ben alternato a note agrumate e ferrose; teso e vibrante in bocca, dove il frutto maturo non banalizza il sorso ma lo completa, in perfetta amalgama con il ventaglio floreale e le spezie fini, ben supportate da un finale austero e dall'ottimo tannino saporito. Tutto questo è Villa Pomona e il suo Chianti Classico Riserva 2017, tra le più belle espressioni della tipologia, almeno per coloro che cercano in un vino schiettezza e coerenza. L'azienda, con sede nella sottozona di Castellina in Chianti, fu avviata da Bandino Bandini che, nel 1899, cominciò l'attività di produzione viticola in questa fattoria, ed oggi, dopo che il nipote Enzo Raspi recuperò l'azienda nel frattempo abbandonata, i suoi eredi continuano a condurla. Nei vigneti, poco più di 4,5 ettari coltivati a biologico, è allevato prevalentemente il Sangiovese, con una piccola quota di Colorino e Cabernet Sauvignon, per una produzione complessiva di 16.000 bottiglie. Lo stile aziendale è tradizionale, a partire dagli affinamenti effettuati solo in botte grande. Il risultato sono vini non banali, magari da principio un po' ostici e austeri, ma dotati di una spiccata personalità.

## SANTA SOFIA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 76.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Società Santa Sofia](#)

Proprietà: famiglia Begnoni

Enologo: Giancarlo Begnoni

Santa Sofia, oggi condotta da Giancarlo Begnoni insieme ai figli Luciano e Patrizia - negocianti della zona capaci nel tempo di selezionare i siti più vocati e i vignaioli più attenti, cui attingere per le uve da vinificare - produce una serie di etichette sempre ben centrate e non privi di carattere. Una via moderna per la custodia di una tradizione antica e di eccellenza, in una fase di particolare successo per i vini del veronese. L'azienda appartiene a quelle storiche del territorio, essendo stata fondata nel 1811. Si trova a Pedemonte a Nord di Verona, in una antica villa gentilizia, Villa Santa Sofia, disegnata nel 1560 e appartenente alle opere palladiane. Le cantine si trovano di lato e nella parte sottostante la Villa. Cotanto lignaggio non ha intaccato, nel tempo, i caratteri salienti di questa cantina, rimasta sostanzialmente di dimensioni medie (550.000 bottiglie prodotte all'anno) e di impronta classica. I vigneti, 53 ettari, dimorano nei Comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano, in zone di particolare significato storico ed enologico dell'areale, da cui provengono le uve per l'Amarone Classico di Santa Sofia, che dopo almeno 90 giorni di appassimento, maturano per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia. L'annata 2015 regala un vino caldo che sa spiccatamente di ciliegia, accompagnata da note ematiche e balsamiche. Il sorso, centrale, è pieno e gustoso, dolce e sapido, pepato nel finale.

## VILLA COLLEPERE

Doc Verdicchio di Matelica Grilli

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Villa Collepere](#)

Proprietà: famiglie Mariotti e Gagliardi

Enologo: Roberto Potentini

Ci troviamo nella terra del Verdicchio di Matelica, nelle valli su cui crescono le uve che danno origine ad una delle varianti del vitigno marchigiano per eccellenza. Qui nasce il progetto Villa Collepere grazie alla famiglia Mariotti e Gagliardi. Circondata da un bellissimo parco affacciato sulle colline e i vigneti della campagna marchigiana, la Villa è una residenza d'epoca del '700, antico casino di caccia rinnovato a country house. Oggi con l'avvento delle nuove generazioni della famiglia si lavora anche ad un progetto vitivinicolo, che unisce lo spirito dell'accoglienza e dell'ospitalità alla passione per il buon vino. Villa Collepere è circondata da 4 ettari di vigneti di proprietà, piantati con i vitigni a bacca rossa Merlot, Cabernet, Sangiovese e a bacca bianca Verdicchio. La proprietà è nell'Alta Valle Esina e il suo microclima continentale - nelle escursioni termiche e mediterraneo nel soleggiamento - determina principalmente lo stile dei vini aziendali, con una produzione attenta e limitata intorno alle 12.000 bottiglie complessive. Maturato per 4 mesi in acciaio, il Verdicchio di Matelica Grilli prende il nome dal soprannome locale della famiglia Gagliardi, giocoso e spensierato come vuol essere questa etichetta. La 2020 è profumata di camomilla, pere, note di idrocarburi e mandorla fresca, ha una bocca spiccatamente glicerica contrastata da un'intensa anima sapida e un lungo finale vegetale.



## CASINA BRIC

Docg Barolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 32,50

Azienda: [460 Casina Bric Società Agricola](#)

Proprietà: Gianluca Viberti

Enologo: Gianluca Viberti

Casina Bric, dialetto piemontese per "Casina Brizzo", è, nel comune di Barolo, la proprietà posta all'altitudine più elevata, a 460 metri sul livello del mare. Qui Gianluca Viberti, viticoltore ed enologo, con una lunga esperienza alle spalle, ha fondato questa realtà nel 2010, rispettando la natura in suo ogni aspetto e incidendo il meno possibile su di essa. È nata così una realtà consapevole e attenta alla tradizione, in cui Gianluca ha reintrodotto usanze e metodi antichi, quali l'uso delle botti in cemento per la vinificazione del Nebbiolo o l'ampio ricorso a lunghe macerazioni, addirittura prolungate fino a 40 giorni, con una pratica antica detta "steccatura delle vinacce", che consiste nell'immergere completamente il cappello delle vinacce nel vino, spinto da un "reticolo" composte dalle doghe provenienti dallo smontaggio di botti usate. Anche la bottiglia, nonostante appaia originale e moderna, è un omaggio alla storia. Casina Bric, infatti, utilizza la "Poirinotta" che risale al '700: prodotta nei pressi di Poirino, a pochi chilometri dalla città di Torino, fu in seguito abbandonata a vantaggio di bottiglie provenienti dalla Francia. Il Barolo 2017 profuma di viola, poi ribes e mirtillo, spezie, tabacco e liquirizia. In bocca, i tannini sono fitti e mossi da una bella acidità, che assicura al sorso dinamicità e lunghezza fino ad un finale coerente nel ritorno del frutto e delle spezie.

## FATTORIA DELLE RIPALTE

Costa Toscana Igt Alicante

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Alicante

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Agricola Fattoria delle Ripalte](#)

Proprietà: Pier Mario Meletti Cavallari, famiglia Ederle

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

L'azienda agricola Fattoria delle Ripalte, che si trova nel contesto della Tenuta omonima che è anche un bellissimo resort, si trova sull'Isola d'Elba in uno dei suoi areali più suggestivi: Punta Calamita, nell'estremo sud dell'isola, vicino al paese di Capoliveri. Originariamente la Tenuta di Capo Calamita fu acquistata alla fine dell'Ottocento da Oscar Tobler - imprenditore di origine svizzera con la passione per l'agricoltura - e con i suoi 420 ettari complessivi, rappresentava (e rappresenta) la realtà agricola più importante dell'isola. Attualmente, la cantina, che si trova all'interno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, grazie all'operazione di recupero operata nel 2002 da Piermarco Meletti Cavallari, ex patron di Grattamacco a Bolgheri, conta su oltre 16 ettari a vigneto, coltivati a biologico, dove vengono allevati Aleatico, vitigno principe dell'isola, Vermentino, Grenache (Alicante) e Carignano, per una produzione che si aggira sulle 150.000 bottiglie. Appare di un bel rosso rubino intenso e brillante l'Alicante 2016, vino squisitamente mediterraneo, che possiede un naso intenso e persistente, profumato di bacche scure, more e mirtillo in particolare, macchia, iodio e sale marino. In bocca, decisamente notevole l'apporto del frutto che trova anche fragranza acida e tannini dolci, a donare contrasto e ritmo al sorso. Lungo e ancora all'insegna del frutto il finale.

## FEUDI DI SAN GREGORIO

Docg Fiano di Avellino Pietracalda

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Feudi di San Gregorio S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Pierpaolo Sirch

Il Fiano, grazie alla sua resistenza alle fitopatologie, è uno di quei vitigni che si trova in tante zone del sud Italia. In Irpinia però è dove si manifesta con i tratti più veraci, eleganti e complessi confessando la sua speciale affinità elettiva con questo territorio che, seppure ad una mezz'oretta dal golfo di Salerno, di fatto si pratica una viticoltura di montagna. Qui si trovano vini che tendono a far passare in secondo piano i tratti floreali più scontati per lasciare spazio a straordinari sentori di fieno, erbe aromatiche e mandorla con una bocca minerale e tesa che sul finale lascia una combinazione particolare di sapori di miele di castagno, genziana e mandarino. Queste sono le note del Fiano di Avellino Pietracalda 2020 di Feudi di Sangregorio, un vino che è il frutto di una selezione curata da Pierpaolo Sirch che sceglie le migliori uve provenienti da una raccolta manuale delle vecchi viti coltivate in piccolissimi appezzamenti al di sotto di un ettaro ciascuno. I suoli vulcanico/argillosi e le escursioni termiche importanti, anche in un'annata calda come la 2020, si sono tradotti in sapori di frutta bianca fresca che lasciano il palato pulito e appagato. Ne esce fuori dunque un fiano avvolgente, mai cedevole, con un accenno di qualche sentore di idrocarburo che, negli anni, andrà ad arricchire il quadro aromatico di un bianco conosciuto oramai da molti per il suo raro potenziale di invecchiamento.

(Filippo Bartolotta)

## PIETROSO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Pietroso](#)

Proprietà: Gianni Pignattai

Enologo: Alessandro Dondi, Andrea Pignattai

Sembra decisamente consolidata la cifra stilistica dei vini prodotti da Pietroso, piccola ma dinamica realtà di Montalcino, che ha cominciato la sua avventura enologica con i primi imbottigliamenti in proprio negli anni Novanta del secolo scorso. Cinque gli ettari a vigneto, suddivisi in quattro vigneti distinti, Colombaio a sud, Fornello e Montosoli a nord e Pietroso, dove sorge anche la cantina ad ovest della collina di Montalcino, per una produzione di 30.000 bottiglie complessive. Non ci sono dubbi che si tratti di un'azienda squisitamente familiare, dove la conduzione passa esclusivamente per Gianni Pignattai, sua moglie Cecilia e i figli Andrea e Gloria. Più costruiti sulla finezza che sulla forza, rappresentano con buona continuità qualitativa un modo di interpretare il Rosso di Montalcino e il Brunello decisamente intrigante, offrendo tratti ormai già ben riconoscibili e che, in qualche misura, connotano un paradigma non comune a queste latitudini. Il Brunello 2016, figlio di un'annata importante, non tradisce le aspettative. Affinato classicamente in rovere da 30 ettolitri, propone profumi finemente fruttati di piccole bacche rosse, con tocchi di erba medica e leggeri lampi speziati. In bocca, il sorso è succoso e tonico, dai tannini fitti ma ben articolati che, insieme ad una bella verve acida, rafforzano uno sviluppo leggiadro e raffinato che chiude su una bella nota balsamica.



## CASTELLO LA LECCIA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Castello La Leccia](#)

Proprietà: Rolf Sonderegger

Enologo: Paolo Salvi

Il Castello La Leccia ed il suo borgo vennero acquistati nel 1920 dalla famiglia Daddi. Dopo un lungo e attento restauro, Francesco Daddi con il prezioso contributo dell'Architetto Alessandro Loni Coppè, nel 2012 ha riportato il Castello all'antico splendore. Mentre, nel 2018, il testimone è passato alla famiglia svizzera Sonderegger, che oggi guida l'azienda. Siamo nella sottozona di Castellina in Chianti e i vigneti aziendali, 15 ettari, sono coltivati in biologico in cinque diversi appezzamenti intorno al nucleo centrale del Castello, ad altitudini che variano dai 300 ai 450 metri sul livello del mare. I ceppi sono piantati su terreni argillosi e ricchi di calcare e galestro e le varietà allevate sono in prevalenza Sangiovese, Malvasia Nera e Syrah. In vigna, la conduzione è ridotta all'osso, a fare il paio con una gestione delle vinificazioni essenziale, che parte da fermentazioni in acciaio per arrivare ad affinamenti in cemento e legni di varia misura. Ne nascono vini ben misurati dal piglio classicheggiante e dalle buone doti caratteriali. Ne è un buon esempio il Chianti Classico 2018 che, sfruttando un'annata tendenzialmente fresca, riesce a contenere le esuberanze alcoliche che talvolta possono verificarsi nell'area di Castellina. Ecco allora profumi puliti di ciliegia e mora dai tocchi di sottobosco e spezie ad introdurre un sorso succoso e fragrante dal piglio deciso e sapido.

## ANTOLINI

Docg Amaroni della Valpolicella Classico Ca' Coato

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Antolini Società Agricola](#)

Proprietà: Pier Paolo e Stefano Antolini

Enologo: Pier Paolo Antolini

La cantina Antolini è una realtà vitivinicola situata nel cuore della Valpolicella e dal 1992 è condotta dai fratelli Pier Paolo e Stefano Antolini, prima come conferitori di uve e poi, dal 2000, come produttori in proprio. I vigneti si trovano ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 350 metri e coprono una superficie totale di circa 9 ettari, divisi in tre appezzamenti, Moròpio su suolo argillo-tufaceo, Ca' Coato (argillo-calcareo) e l'ultimo arrivato Persegà. Quelli che crescono sulle colline di Marano sono allevati a pergola veronese, mentre quello nel comune di Negrar è allevato a Guyot, con molti filari piantati sulle "marogne", caratteristici muretti a secco che formano i tipici terrazzamenti che contraddistinguono l'areale. La particolare composizione dei terreni insieme all'elevata escursione termica presente in questa porzione del veronese, fanno sì che i vini ottenuti siano reattivi e succosi, dalla cifra stilistica classicheggiante e lontani dagli Amaroni tutta intensità e potenza. Stile che deriva anche dalla scelta di Pier Paolo di non fare uso di coadiuvanti enologici in cantina. L'Amarone Classico Ca' Coato 2016 è di un rosso vivo scuro, che profuma di amarena e tabacco, lasciando poi spazio a note di sottobosco, viola e cenni di foglia di pomodoro; il sorso s'introduce subito dolce di viola, ben supportata dalla freschezza della salvia e da lievi note speziate. Gustoso, succoso e aderente è buono davvero.

## ZOOM



### ASSOCIAZIONE DI PRODUTTORI, ASPARAGO DI SANTENA

VIA CAVOUR, 39 - SANTENA (TO)

Email: [asparagosantena.pianalto@gmail.com](mailto:asparagosantena.pianalto@gmail.com)

Sito Web: [produttori.asparago.di.santena](http://produttori.asparago.di.santena)

È una grande eccellenza del Piemonte l'Asparago di Santena, protetto e promosso dall'Associazione dei Produttori dell'Asparago di Santena. Gli asparagi di Santena sono un prodotto d'eccellenza della tradizione italiana e piemontese. Santena, la città di Camillo Cavour, da secoli è specializzata nella coltivazione di questo germoglio, al quale è riconosciuta la qualifica di Prodotto Agroalimentare Tradizionale. Il segreto della sua grande bontà sta nel saper fare dell'agricoltore, nell'attenta raccolta e soprattutto nel consumo a tempo zero. L'ingrediente principale è proprio la freschezza: trattandosi di un tenero, delicato e dolce germoglio, il tempo trascorso tra la raccolta e il consumo fa la differenza. Freschezza contenuta nel motto "Mi spezzo ma non mi piego". Per verificarla basta fletterlo, all'improvviso si romperà, se non succede è perché è "passato". La condizione per gustarne le qualità consiste dunque nel portarlo in tavola nell'arco di poche ore, al massimo entro due giorni.

## RISTORANTE



### TORMARESCA VINO E CUCINA

CORSO GARIBALDI, 79 - MILANO

Tel: +39 02 65560659

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

Tormaresca Vino e Cucina, a Milano, è il nuovo progetto culinario della famiglia Antinori in collaborazione con Roberto Costa, genovese di nascita e imprenditore della ristorazione, conosciuto per i suoi ristoranti "Macellario RC" a Londra. Un bistrot con dehors in cui gustare i sapori della Puglia più autentica, accompagnati dai vini della cantina Tormaresca provenienti dalle Tenute di Minervino Murge e San Pietro Vernotico. Nel locale la tipica atmosfera mediterranea che ricorda la Puglia e il suo mare, in cui l'azzurro è il colore predominante, intervallato dal verde delle piante. Sugli scaffali in pietra leccese risaltano i vini di Tormaresca accanto alle tipiche "pigne" in ceramica. Un ambiente rilassato con una proposta gastronomica ricca di identità e passione, declinata sia in ricette tradizionali che in rivisitazioni contemporanee. Burrata e prosciutto crudo di Martina Franca, battuta di carne podolica, frise ai frutti di mare, linguine con polpa di riccio, orecchiette e cavatelli, sono alcuni dei piatti del menu.



# 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: © WineNews

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*