N. 156

DAL 30 MAGGIO AL 5 GIUGNO 2021

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 156 - Dal 30 Maggio al 5 Giugno 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 30 MAGGIO AL 5 GIUGNO 2021

Corte Figaretto
San Leonardo
Dei Principi di Spadafora
La Fornace
Castello di Perno
Kellerei Terlan
Monterotondo
Casa Lucciola
Degani
Umberto Cesari
Vignaiolo Fanti
Torcilacqua
Pira
Martoccia

Zoom: Antica Amaretteria, Amaretti morbidi - Asti
Ristorante: Osteria Torre a Cona - Rignano sull'Arno (FI)

I VINI DI WINENEWS





CORTE FIGARETTO

Docg Amarone della Valpolicella Valpantena Graal

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 58,00
Azienda: Azienda Agricola Corte Figaretto
Proprietà: Alberto e Mauro Bustaggi
Enologo: Mauro Bustaggi, Paolo Grigolli

Tra Poiano e Quinto, nel veronese, la famiglia Bustaggi, Mauro, la moglie Patrizia ed oggi anche con il lavoro della figlia Sofia, ha iniziato il proprio progetto enologico nel 1986. Corte Figaretto è un'azienda agricola a conduzione familiare nel cuore della Valpantena, che potremmo definire una sottozona della Valpolicella con caratteristiche pedoclimatiche del tutto particolari, anche se in tempi recenti non goda inspiegabilmente di una adeguata considerazione. Al clima essenzialmente mediterraneo, caratterizzato da ridotte precipitazioni si aggiungono le brezze provenienti dai vicini Monti Lessini. Queste, d'estate, stemperano la calura diurna, garantendo un'ampia escursione termica tra il giorno e la notte e permettendo così alle uve di giungere a maturazioni meno intense che nel resto della Valpolicella, conferendo ai vini di questo areale un'inconfondibile personalità. I vigneti, 20 ettari, sono coltivati ad altezza che variano tra i 150 e i 300 metri, mentre in cantina gli affinamenti sono effettuati in legno di varia misura. Anche Corte Figaretto fa una selezione delle migliori uve dei propri vigneti per l'Amarone Valpaltena Graal. L'annata 2016 è inizialmente restia a farsi scoprire, poi concede piacevoli sentori di lampone e ciliegia, salvia, sottobosco e liquirizia. Il sorso si spiega dolce, dalla buona sapidità e dal tannino ben distribuito e saporito; chiude pepato e fruttato di arancia rossa.



SAN LEONARDO

Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot
Bottiglie prodotte: 72.121
Prezzo allo scaffale: € 77,00
Azienda: Azienda Vitivinicola San Leonardo
Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga
Enologo: Carlo Ferrini

Coincide con i fasti dell'annata 2016 la decisione di operare un affinamento prolungato in bottiglia (rispetto ai consueti 12 mesi) sull'etichetta più significativa della cantina con sede ad Avio, il celeberrimo San Leonardo. Il vino simbolo della famiglia Guerrieri Gonzaga, uno dei migliori esempi di taglio bordolese "all'italiana", nasce nel 1982 a firma Giacomo Tachis e, dal 1999, la sua eredità e cifra stilistica sono garantite da Carlo Ferrini. Ottenuto da un blend di Cabernet Sauvignon, Carménère e Merlot e maturato per 24 mesi in barrique di primo, secondo e terzo passaggio, il San Leonardo, ribattezzato il "Sassicaia del Nord", ha carattere raffinato e solida tenuta nel tempo, che lo rende, assieme al rosso bolgherese, un vero e proprio unicum. La versione 2016 è aromaticamente fragrante e leggiadra, tra cenni di piccoli frutti rossi e incursioni balsamiche e speziate. La bocca è, se possibile, ancora meglio: fine, articolata e vivace, dal finale in crescendo. L'azienda conta su 45 ettari a vigneto in biologico, 30 dei quali dedicati alle varietà a bacca rossa, da cui nascono, oltre al San Leonardo, il second vin Terre di San Leonardo e il Villa Gresti (Carménère in purezza). Altri 15 ettari, situati nella parte più a nord del Trentino tra i 400 e i 600 metri d'altezza, sono coltivati a Sauvignon Blanc, per il Vette di San Leonardo, e a Riesling, da cui si ottiene una sua purezza.



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Terre Siciliane Igt Merlot Schietto

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Agricola Spadafora Francesco
Proprietà: famiglia Spadafora
Enologo: Francesco Spadafora

Un nome che va dritto al punto: schietto. Ma com'è un Merlot schietto viene da chiedere a Francesco Spadafora, proprietario e winemaker della tenuta Dei Principi di Spadafora in località Virzì, zona Monreale, in provincia di Palermo? È un vino che arriva al dunque, senza esempi alla francese o narrazioni bordolesi. C'è un racconto dedicato all'uva Merlot che parla siciliano perché Francesco ha sempre amato molto questo vitigno e la sua interpretazione ha avuto fin da subito un taglio intimista. Percorso che persegue con la figlia Enrica, già da qualche anno a capo dell'attività con il padre. L'obiettivo è quello di non offrire l'ennesimo vino "morbido e ruffiano", ma provare a forzare la curva di maturazione dell'uva - il Merlot è una varietà precoce - per farla arrivare a piena maturità tecnologica, così da avere un'espressione piena a completa del frutto. Il risultato finale è sì un vino importante e complesso, ma che non pone limiti alla fruibilità del momento. La morbidezza c'è, ma c'è anche una incisività dritta e un tannino verace e un po' scontroso, una corpulenza resa più sottile da un'acidità che batte forte il colpo. La filosofia aziendale è quella del "meno è meglio" e la sostenibilità non è un vezzo: zero sistemici in vigna, utilizzo di energie rinnovabili, vetri leggeri, tappi bio in canna di zucchero. E poi lieviti indigeni e fermentazioni spontanee, altri segnali di un ecosistema costruito pezzo a pezzo.

(Francesca Ciancio)



LA FORNACE

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola La Fornace
Proprietà: famiglia Giannetti
Enologo: Fabio Giannetti

La Fornace è una piccola azienda a conduzione familiare di 7 ettari complessivi, di cui 4,5 vitati ed iscritti a Brunello di Montalcino. L´età delle vigne è compresa tra i 14 ed i 46 anni e i terreni sono situati nel versante nord-est della collina di Montalcino ad un´altezza di 400 metri sul livello del mare, con i terreni caratterizzati da arenili sabbiosi con presenza di argilla. Di proprietà della famiglia Giannetti, La Fornace fu acquistata da Giuseppe Giannetti nel 1964 - dopo averci lavorato per anni da mezzadro - ed allora si estendeva per 2 ettari con solo mezzo ettaro a vigneto. Nel 1975 il figlio Franco incrementò la superficie aziendale, producendo uve che vendeva a realtà produttive più importanti. L'inizio vero e proprio dell'avventura enologica di questa piccola realtà cominciò invece con il Rosso di Montalcino 1987 e il Brunello 1988, imbottigliati in un quantitativo esiguo di 1.000 bottiglie. Dal 1998 a condurre la cantina, dove accanto al tradizionale legno grande ci sono anche le barrique, c'è Fabio, figlio di Franco, che ha portato la produzione introno ai 18.000 pezzi all'anno. Il Brunello di Montalcino Riserva 2015 dona una complessità molto piacevole, composta da viola e rovi, note ematiche e balsamiche di alloro, ginepro e rosmarino, fino a cenni di cacao amaro. Il sorso si sviluppa spiccatamente sapido, dai tannini serrati ma gentili e dal finale fresco e dolce di ciliegia.

I VINI DI WINENEWS



CASTELLO DI PERNO

Docg Barolo Castelletto

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Azienda Agricola Castello di Perno
Proprietà: Gregorio Gitti
Enologo: Gian Luca Colombo

Il Castello di Perno si affaccia sulle colline a vigneto della sottozona omonima, 190 ettari di estensione che la pone in termini di ampiezza al terzo posto dopo Bussia e Bricco San Pietro. Ma il Castello di Perno è anche un importante tassello della storia della cultura italiana: fu sede, infatti, della Casa Editrice Giulio Einaudi, residenza per lo studio e l'attività artistica degli scrittori einaudiani e teatro di seminari e incontri tra le più grandi personalità della cultura del Bel Paese all'alba del dopoguerra. Attualmente di proprietà di Gregorio Gitti, il Castello di Perno è sede di un progetto enologico che si affianca a quello di farlo tornare ad essere una "casa per la cultura", con particolare attenzione alle arti contemporanee. Dal lato dei vini, invece, il portafoglio etichette del Castello di Perno, pur rispettando la tradizione, intesa come patrimonio di tecniche e conoscenze specifiche di un terroir storico, la interpreta attraverso una sensibilità "neoclassica", che vuole rinnovarsi nel tempo, con la consapevolezza che i vini nascono, invecchiano e migliorano, come gli stessi uomini. Il Barolo Castelletto 2016, affinato per 18 mesi in legno grande, aromaticamente propone nuance floreali che rimandano alla zagara, poi bacche scure, macchia mediterranea, liquirizia e vaniglia. Il sorso è avvolgente e succoso e si allunga agile spinto da una vigorosa e continua acidità.



KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Terlano Terlaner I Grande Cuvée

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 280,00
Azienda: Cantina Terlano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

La Cantina di Terlano è ormai una realtà consolidata dello scenario enoico altoatesino e non solo, capace di produrre un'invidiabile gamma di vini, dove è davvero difficile trovare qualche nota stonata. La costanza qualitativa è a dir poco granitica, merito, fra gli altri, del duraturo rapporto che lega la cantina sociale con i suoi soci conferitori e quello ventennale con l'enologo Rudi Kofler (preceduto dallo storico cantiniere Sebastian Stocker), a garanzia di risultati costanti. Fondata a fine Ottocento nell'omonima località non lontano da Merano, è oltretutto una delle cooperative storiche dell'Alto Adige, che oggi conta su oltre 140 soci, 190 ettari di vigneto, posti ad altezze variabili tra i 250 e i 900 metri e una produzione annua di 1.500.000 di bottiglie, plasmate da condizioni pedoclimatiche diverse, ma sempre in grado di esprimere un tratto stilistico distintivo all'insegna dell'eleganza e della longevità. Impossibile fare un'analisi esaustiva dell'Alto Adige enoico senza tenere conto dei vini della Cantina di Terlano. Come il Terlaner Primo, cuvée "espressione di sintesi" che unisce le uve dei migliori vitigni dalle migliori vigne dell'azienda, pressate a grappolo intero e fermentate in legno. Ne risulta un vino morbido e caldo, dalla balsamicità dolce e dai profumi intensi di cedro candito, vaniglia, burro idrocarburi e ginestra. In bocca il sorso è pieno, di lunga freschezza e sapidità, dal lungo finale ammandorlato.



MONTEROTONDO

Docg Chianti Classico Vigna Serentina Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Monterotondo
Proprietà: Saverio Basagni
Enologo: Saverio Basagni

L'Azienda Agricola Monterotondo è azienda familiare dal 1959, ma è per merito di Saverio Basagni e sua moglie Fabiana che oggi è diventata una piccola e agguerrita realtà produttiva della denominazione del Chianti Classico, capace di distinguersi con vini dalla personalità intrigante. Siamo nella sottozona di Gaiole in Chianti, nell'ultimo lembo del territorio chiantigiano al confine con la provincia di Arezzo. I vigneti si trovano ad un'altezza che supera anche i 500 metri sul livello del mare e si estendono per 5 ettari a Chianti Classico più 0,5 ettari allevati a Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino e Ciliegiolo e 1 ettaro a Malvasia Bianca. La coltivazione è a biologico dal 2000 e in cantina i legni hanno capienza dai 5 ettolitri, passando dai 10, per arrivare ai 20 ettolitri, mentre le operazioni enologiche sono quelle tradizionali con un'unica variante rappresentata dalla sperimentazione sulle macerazioni lunghe: una pratica che sta prendendo sempre più spazio tra i produttori del Chianti Classico e che rende il Sangiovese di altura, come in questo caso, più espressivo e complesso. Il Chianti Classico Vigna Serentina Riserva 2016, vinificato in legno e maturato in rovere di varie misure per 36 mesi, profuma di piccoli frutti rossi con tocchi floreali e una bella nota pepata di sottofondo. La bocca è molto vivace e succosa, dai ritorni fruttati fragranti e dal finale solido e persistente.



CASA LUCCIOLA

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Casa Lucciola
Proprietà: Luca Cruciani
Enologo: Goffredo Agostini

Casa Lucciola è una piccola e giovane azienda a conduzione familiare, che conta su 10 ettari complessivi, 4 dei quali a vigneto, posti a 430 metri di altezza e caratterizzati da un sub-strato argilloso-alcalino, nel cuore della zona di produzione del Verdicchio di Matelica. I terreni vengono acquistati nel 1993 e nel 1995 l'azienda si certifica a biologico. A condurla la famiglia Cruciani, fermamente convinta che la salvaguardia della fertilità della terra per le generazioni future sia la prima responsabilità e la vera eredità di chiunque lavori in campagna. L'azienda vitivinicola nasce tra il 2014 e il 2016 con l'impianto dei vigneti, che vengono da subito gestiti in regime biodinamico, partendo dai classici principi steineriani. Nel 2018 arrivano i primi vini imbottigliati a marchio Casa Lucciola. In vigna, l'allevamento a Guyot segue la lezione di Simonit&Sirch, i filari sono inerbiti e le piante non vengono cimate. In cantina, la vinificazione è effettuata a partire da lieviti indigeni, mentre gli affinamenti prevedono l'utilizzo di acciaio e cemento. L'etichetta prodotta ad oggi è solo una, ma è in cantiere una riserva a partire dall'annata 2019. Ma intanto c'è questo luminoso Verdicchio di Matelica, agrumato e floreale di glicine e lavanda, tipicamente ammandorlato e dai rimandi minerali. In bocca esordisce dolce ma si diffonde poi sapido e pepato, leggermente amaro, erbaceo e agrumato nel finale.

I VINI DI WINENEWS











DEGANI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone e altre varietà a bacca rossa
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Fratelli Degani
Proprietà: Aldo Degani
Enologo: Luca e Davide Degani

L'avventura enoica dei fratelli Degani comincia negli anni Settanta del secolo scorso. Nel 1980 Sante Degani lascia l'azienda nelle mani del fratello Angelo. Nel 1990 è il momento anche per Angelo di lasciare l'azienda, che passa al nipote Aldo aiutato dai fratelli Zeno per la cura dei vigneti e Luca per la parte enologica, assumendo così l'assetto attuale ancora contraddistinto da un chiaro stampo familiare, non infrequente a queste latitudini. Gli ettari a vigneto sono 10 e sono collocati tra Valgatara, San Pietro in Cariano e Fumane, ad un'altitudine che va da 150 ai 230 metri sul livello del mare, mentre il volume complessivo in termini di bottiglie si attesta su una media di 90.000 pezzi; la sede aziendale sorge a Marano di Valpolicella. Le varietà fondamentali allevate sono classicamente, in ordine di prevalenza, la Corvina, la Rondinella e il Corvinone con una presenza limitata anche di Garganega, dando origine ad un altrettanto classico portafoglio etichette tutto all'insegna della produzione tradizionale della Valpolicella. L'Amarone Classico 2017 è composto per il 40% da Corvina, 30% Rondinella e 25% Corvinone e profuma intensamente di ciliegia e sottobosco, di alloro, cui si aggiungono toni freschi di uva spina e quelli speziati della liquirizia. C'è tutta la dolcezza e la sapidità tipica dell'Amarone, ben equilibrati da una giusta dose di amarezza e da un piacevole freschezza a chiusura, che sa di arancia e menta.



UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Rosso Solo

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Merlese
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Società Cesari
Proprietà: Umberto Cesari
Enologo: Maurizio Bassi

Trasformare una scelta di cantina in una creatura del campo. Un percorso inverso rispetto al solito, e irto di difficoltà. Che ci son voluti - racconta Gianmaria Cesari, spalle e azienda solide, 4 milioni di bottiglie prodotte nella Romagna di collina - dieci anni buoni a superare, realizzando il progetto che era stato suo papà Umberto ad avviare, e che si chiama Merlese. Il nome di un vitigno che non c'era, ottenuto incrociando per impollinazione Merlot, appunto, e Sangiovese: creature epigone di mondi diversi, ma sovente sposate dagli enologi nella pratica di cantina di cui sopra. Ma i Cesari non volevano limitarsi a produrre un (diciamo così) super romagnolo; ma acquisire alla Romagna un nuovo autoctono con stimmate speciali. Tempo, fatica - e tenacia contro i primi insuccessi - il segreto d'un risultato battezzato con orgoglio Solo (c'è solo un'uva, il Merlese, dentro) che oggi vale 4 ettari e 3000 bottiglie (finemente vestite in nero e argento) del plafond della casa. Partorito in cocciopesto e vetrocemento (no legno), fruttato goloso e seduttivo al naso (aereo ma merlottante), in bocca il Solo sangioveseggia, teso, setoso, ben croccante di acidità. E pronto a battere in breccia - e nel calice - le eventuali resistenze dei fautori di un passato che non si tocca e per i quali la ricerca dovrebbe fermarsi ogni volta, timida, sull'orlo d'un conformismo mascherato da tradizione.

(Antonio Paolini)



VIGNAIOLO FANTI

Doc Trentino Nosiola

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nosiola
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Vignaiolo Fanti
Proprietà: Alessandro Fanti
Enologo: Alessandro Fanti

Ci sono due modi per andare da Lavis a San Michele all'Adige: facendo la strada statale che costeggia il fiume o deviando sulle colline Avisiane che attraversano Pressano e Sorni, lungo un crinale attorniato da vigneti (e un colpo d'occhio niente male sulla piana Rotaliana). Circa 10 chilometri inaspettati che val la pena percorrere anche per un altro motivo: questa strada rappresenta fra i più begli esempi di comunità di vignaioli compatta e appassionata che si possa incontrare. Piccoli produttori che si stimano e che lavorano insieme, per raccontare orgogliosi la loro versione di Trentino, molto diversa da quella consortile che la maggior parte delle persone (ri)conosce. Fra questi c'è Fanti, anzi, Vignaiolo Fanti - giusto per non lasciare nulla di frainteso - che produce circa 18.000 bottiglie da 4 ettari di vigna. Alessandro, che ha preso in mano l'azienda nel 1991 dal padre, nel suo lavorare in sottrazione - non irriga né concima, non usa erbicidi ma solo rame e zolfo, non cima le viti - è diventato noto per la sua sensibile interpretazione del Nosiola, vitigno autoctono trentino, che qui trova una delle due zone di elezione (insieme alla Nosiola della Valle dei Laghi): macerato in parte e in parte affinato in legno, affina a lungo sulle fecce fini senza movimentazione. Ne risulta un bianco delicato e piacevolmente puntiglioso, quasi tannico e profumato di fiori bianchi, miele d'acacia e nocciola fresca.



TORCILACQUA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Torcilacqua Società Agricola
Proprietà: Matteo Mariotti
Enologo: Francesco Mazzi

Siamo a Badia a Passignano, nel Comune di Tavarnelle Val di Pesa ad un passo da Firenze, praticamente nel cuore fiorentino della denominazione del Chianti Classico. Qui sorge l'azienda Torcilacqua, piccola realtà produttiva che si estende su una superficie complessiva di venti ettari, dei quali sette sono attualmente vitati e posti ad un'altezza di 400 metri sul livello del mare. Dal 2018 ne è proprietario Matteo Mariotti, che vi coltiva per la maggior parte Sangiovese, affiancato da Cabernet Sauvignon e Merlot. La cantina concentra l'attenzione esclusivamente sulla produzione di vini rossi, sfornando mediamente poco più di 8.000 bottiglie di produzione complessiva, spalmate su tre etichette: Chianti Classico, e gli Igt Torcilacqua (Merlot e Cabernet Sauvignon) e Opìmo (Sangiovese Merlot e Cabernet Sauvignon). Il tratto stilistico aziendale sembra continuare su di un approccio sobriamente moderno, con la materia prima declinata all'insegna di una piena maturità e con affinamenti realizzati prevalentemente in barrique nuove e di secondo e terzo passaggio. Il Chianti Classico 2018, sfruttando un'annata tendenzialmente fresca, propone un bagaglio aromatico fragrante dal rigoglioso fruttato ben assecondato da una fine e continua speziatura proveniente dal rovere di maturazione. In bocca, il sorso è morbido e di buon peso, dallo sviluppo contrastato e dal finale dolce che torna sul frutto rosso e la spezia.

I VINI DI WINENEWS







PIRA

Docg Barolo del Comune di Serralunga

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Azienda Agricola Luigi Pira
Proprietà: famiglia Pira
Enologo: Gianpaolo Pira

La cantina con sede a Serralunga d'Alba è diventata celebre alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, nel periodo dell'esplosione del nuovo corso del Barolo, rappresentato dall'affermarsi dei cosiddetti "Barolo Boys" ed incarnandone una delle principali espressioni. Il balzo era legato, come succedeva non infrequentemente in quegli anni, all'abbandono dei dettami più tradizionali che avevano fino a quel punto disegnato le caratteristiche del vino più importante di Langa, per adottare una viticoltura all'insegna dei più moderni dettami agronomici e tecniche enologiche altrettanto d'avanguardia come i roto-maceratori e l'adozione della barrique. Oggi l'azienda condotta da Gianpaolo Pira, 12 ettari a vigneto per 50.000 bottiglie di produzione complessiva, è ormai un marchio affermato e continua a caratterizzarsi stilisticamente grazie a quel cambio di passo avvenuto trenta anni fa. Il portafoglio etichette comprende solo rossi a partire dal Dolcetto e dalla Barbera, con i Cru Marenca, Margheria, Vigna Rionda e Serralunga a svolgere il ruolo di protagonisti. Il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2017 possiede un naso elegante e nitido dalle note floreali di infusione di rosa, grafite, frutti di bosco maturi e cacao. In bocca, il sorso ha carattere deciso, marcato da tannini ancora in evoluzione ma che ben promettono, mentre nel finale si affaccia timido un fresco sentore di agrumi scuri.



MARTOCCIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: Azienda Agricola Martoccia
Proprietà: Luca Brunelli
Enologo: Paolo Vagaggini

Nel 1964 la famiglia Brunelli si trasferisce alla "Martoccia", un piccolo podere di circa tre ettari nel comprensorio di Montalcino. Nel 1998, Luca, unico figlio di Anna e Mauro comincia ad acquistare i terreni dove verranno impiantati i vigneti. Oggi, l'azienda Martoccia, ancora squisitamente familiare, conta su una superficie complessiva di 25 ettari di cui 10 coltivati a vigneto, a cui si aggiungono 4 ettari vitati nel territorio del Montecucco. I vigneti che danno vita al Brunello e al Rosso di Montalcino si trovano prevalentemente nel versante sud-ovest della denominazione, con anche qualche piccolo appezzamento che insiste sulla parte nord-est di Montalcino. Quelli coltivati nella denominazione del Montecucco sono invece piantati nell'areale di Cinigiano. In vigna si lavora su rese ad ettaro basse e in cantina coesistono barrique e legni grandi, dove maturano le varie tipologie di vini prodotti dall'azienda, fra cui un interessante rosato. Il risultato sono vini solidi e intensi, dal carattere mediterraneo, assolutamente in linea con una non piccola rappresentanza a Montalcino, di questo tipo di cifra stilistica. Il Brunello 2016 si sviluppa tutto attorno a profumi e sapori balsamici delicati, come l'elicriso, la mentuccia e la melissa, cui si aggiunge con discrezione la profondità del cuoio e la dolcezza della rosa. Il sorso aderisce diffusamente, spargendo per la bocca erbe aromatiche e petali di rosa con persistenza.

ZOOM



ANTICA AMARETTERIA, AMARETTI MORBIDI

VIA PRATA, 95 - INCISA SCAPACCINO (AT)
Tel: +39 0141 74465
Sito Web: www.anticamaretteria.com

Da più di 80 anni l'azienda Davide Barbero (che raccoglie i marchi Fratelli Bertolino, Fratelli Panzini, Racca e Antica Amaretteria) con la sua famiglia, ha contribuito alla salvaguardia e al rilancio di molti dolci e marchi della tradizione piemontese. Dalla loro esperienza nasce Antica Amaretteria, laboratorio artigianale specializzato nella produzione di amaretti di qualità, che mantiene le consolidate tradizioni, dando continuità ad una produzione completamente manuale, genuina e con la massima cura nella scelta delle materie prime. Antica Amaretteria tramanda e nobilita uno dei più prestigiosi e antichi marchi degli amaretti di Mombaruzzo, pasticcino del Basso Piemonte, che proprio qui trova una delle sue terre d'elezione. Gli amaretti morbidi prodotti da questa realtà sono declinati nella versione classica (a base di pasta di mandorle, fatto con zucchero, bianco d'uovo, mandorle dolci e mandorle amare e armelline), all'arancia candita, al cioccolato, all'amarena, alla nocciola, al limone, vegani con farina di legumi.

RISTORANTE



OSTERIA TORRE A CONA

VIA TORRE A CONA, 49 - RIGNANO SULL'ARNO (FI)
Tel: +39 055 699000
Sito Web: www.torreacona.com

E arriva una novità nell'offerta dell'azienda vitivinicola Torre a Cona. Da maggio è aperta l'Osteria Torre a Cona nuova di fatto e di approccio, che offre - per ora solo ai tavoli all'aperto - le creazioni di Maria Probst e Cristian Santandrea, due nomi importanti della scena gastronomica toscana, Insieme si cimenteranno con un menu ispirato alla tradizione, con pochi ingredienti del territorio, lavorazioni leggere e sapori veraci. Tra i piatti proposti ci saranno i pici con semi di finocchio con ragù di cinta senese, i ravioli di ricotta e limone al ragù di Gallo Nero, agnello scottadito con agretti e carciofi o coniglio arrosto con ristretto di pomodoro, arancia e capperi. La carta dei vini vedrà protagoniste le etichette toscane e i vini firmati dalla proprietà. L'Osteria Torre a Cona si inserisce nel progetto di ospitalità della fattoria. La famiglia Rossi di Montelera, proprietaria della Villa dal 1935, ha infatti aperto le stanze della Dimora Storica, ai turisti che cercano una dimensione di vacanza all'insegna della bellezza.



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: © 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 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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura