

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 157 - Dal 6 al 12 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 6 AL 12 GIUGNO 2021

*Gino Fasoli*

*Marabino*

*Cigliano di Sopra*

*Ca' Viola*

*Mamete Prevostini*

*Kuenhof*

*Le Gode*

*Jacquesson*

*Capezzana*

*Vespa Vignaioli*

*Gottardi*

*Ormanni*

*Voliero*

*Anna Maria Abbona*

*Zoom: Intini, Olio EVO di Olivastra - Alberobello*

*Ristorante: Fre di Réva Resort - Monforte d'Alba*





## GINO FASOLI

Docg Amaron della Valpolicella La Corte del Pozzo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Fasoli Gino](#)

Proprietà: Amadio e Natalino Fasoli

Enologo: Natalino Fasoli

I fratelli Fasoli sono gli eredi di una stirpe che dal 1925 coltiva la terra e i vigneti, costituendo un legame con l'areale enoico veronese profondo e coerente: nel 1977 nasce il brand Fasoli che entra sul mercato con le prime etichette, ma la particolarità di questa azienda è che Amadio e Natalino Fasoli, la terza generazione di questa famiglia, praticano la bioagricoltura fin dal 1984 e dal 2006 hanno abbracciato anche la biodinamica, in tempi, evidentemente, davvero da pionieri. Oggi la quarta generazione in azienda, con Matteo e Giordano Fasoli, non ha mutato la filosofia produttiva aziendale e può contare su 80 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie. Inoltre, tanto per non star fermi, accanto all'attività vitivinicola, la famiglia ha affiancato un articolato progetto di ospitalità nei pressi della Tenuta Le Cave a Tregnano, dove ha sede la cantina: il boutique hotel di charme Magari Estates. Il portafoglio etichette è molto vasto e raccoglie soprattutto le denominazioni classiche del veronese. L'Amarone La Corte del Pozzo è dedicato alle famiglie che conferiscono loro le uve da 40 anni (e che si radunavano attorno al pozzo dai primi anni del '900): rosso scuro e intensamente profumato di ciliegia sotto spirito, corteccia, rovo e noce moscata, la 2016 ha un sorso dolce e speziato, intenso nei sapori quanto al naso, di buona aderenza e leggera amarezza finale a pulire la bocca.

## MARABINO

Vino Rosso di Contrada

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Agricola Marabino](#)

Proprietà: Pierpaolo Messina

Enologo: staff tecnico aziendale

La somma dei fattori fa tremar le vene e i polsi, volendo citare il Sommo Poeta - seppur con un filo di plausibile imbarazzo. La Val di Noto e il suo barocco abbacinante, il mar Ionio e il canale di Sicilia nei pressi, una latitudine più a sud di Tunisi, delle temperature medie fra le più elevate d'Europa, l'intento di operare con filosofie e modalità biologiche e biodinamiche, trenta ettari impegnati anche a uliveti e frutteti, una contrada d'appartenenza che già dal nome - Buonivini - mette sull'attenti: serve altro, per lasciar intendere sia le bellezze sia le fatiche a cui è legato Pierpaolo Messina? È lui, infatti, il protagonista di questa viticoltura dai presupposti certamente non facili, ma che il Nostro ha saputo felicemente coniugare alle caratteristiche più pregnanti di quel territorio, nonostante la relativamente giovane attività. Protagoniste del suo operato in vigna le uve autoctone del posto - fatta eccezione per lo Chardonnay e con il Nero d'Avola su tutte - per le quali Pierpaolo è felicemente coadiuvato dall'agronomo Luca Gentile, che ne interpreta mirabilmente pensiero e obiettivi. Si diceva del Nero d'Avola, in primis, di cui l'azienda propone addirittura sette selezioni diverse: il Rosso di Contrada, cosiddetto "vino base" fra queste, arriva da quattro parcelle diverse vinificate separatamente, offrendosi sapido, fresco, fruttato e di beva inarrestabile.

(Fabio Turchetti)

## CIGLIANO DI SOPRA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.433

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Cigliano di Sopra](#)

Proprietà: Stefano Fucile, Elena Manetti e figli (Maddalena, Neri, Tecla)

Enologo: Matteo Vaccari, Maddalena Fucile

La Fattoria Cigliano di Sopra ha un'estensione complessiva di trentadue ettari sulle colline della sottozona chiantigiana di San Casciano in Val di Pesa. Il complesso, che si trova sulla parte più alta di Cigliano, comprende la Villa del Cigliano, alcune coloniche adibite ad agriturismo e la Chiesa di San Zanobi al Cigliano. Gli ettari a vigneto sono 8, mentre 17 sono quelli dedicati all'allevamento degli ulivi. Dopo alterne vicende, la Fattoria, nel 1939, è acquistata da Migone Niccolò e Ada Lazzari, industriali della cera a Firenze. A Migone Niccolò e Ada Lazzeri succedono le figlie Annetta e Tecla. La fattoria poi rimane di proprietà di uno dei nipoti di Tecla, Stefano Fucile. Dal 2016 a intraprendere l'avventura enologica aziendale c'è sua figlia Maddalena Fucile insieme a Matteo Vaccari, che dopo varie esperienze lavorative in Toscana e negli Stati Uniti, hanno deciso di rinviare i terreni di Cigliano di Sopra, convertendo a biologico tutti e trentadue gli ettari a disposizione e cominciando ad imbottigliare il vino ottenuto dai vigneti della fattoria. Finora la produzione è ancora estremamente limitata con solo poche migliaia di bottiglie prodotte ma i risultati sono già interessanti. Il Chianti Classico 2019 sfoggia un naso brillante diviso tra frutti rossi e agrumi con qualche cenno di erba aromatica. Bocca fragrante e decisa, dai tannini saporiti e dallo sviluppo ben ritmato.

## CA' VIOLA

Docg Barolo Sottocastello di Novello

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

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

Proprietà: Giuseppe Caviola

Enologo: Giuseppe Caviola

Ca' Viola è l'azienda di Beppe Caviola, noto enologo consulente, e conta su 10 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie, ed è anch'essa una realtà solida in Langa. Ma gli inizi di questa avventura enologica, se guardati con gli occhi di oggi, sembrano quasi incredibili. Dopo la Scuola Enologica di Alba, Beppe lavora al Centro per l'Enologia al Gallo di Alba. Li conosce Maurizio Anselmo, col quale stringe una bella amicizia. Maurizio è di Rodello e per hobby lavora un vigneto. Ma, soprattutto, possiede un trattore. Beppe gli chiede di usarlo anche in una piccola vigna che ha adocchiato nella sua Montelupo, dove la famiglia Caviola gestisce un "Alimentari". È questa la Langa degli anni Ottanta: colline non ancora famose e dove un trattore può fare la differenza. Beppe affitta quella vigna, chiamata Barturot, e vinifica le uve nel garage di casa. Un giorno Elio Altare assaggia quel vino e incoraggia Beppe ad imbottigliare. Escono 860 bottiglie di Dolcetto. Era il 1991 e di acqua sotto i ponti, come si dice, ne è passata. Il Barolo Sottocastello di Novello 2017 possiede espressione olfattiva che rimanda ai frutti di bosco, alla china, alla macchia mediterranea, con accenti speziati e di tabacco a rifinitura. In bocca, l'architettura tannica è ben articolata e si sviluppa in un sorso pieno, vitale e continuo che termina in un finale persistente e dai ritorni fruttati.



## KUENHOF

Doc Alto Adige Valle Isarco Riesling Kaiton

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Riesling Renano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Kuenhof](#)

Proprietà: Peter Pliger

Enologo: Peter e Simon Pliger

## MAMETE PREVOSTINI

Docg Sforzato di Valtellina Corte di Cama

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Società Crotasc](#)

Proprietà: famiglia Prevostini

Enologo: Mamete Prevostini

## LE GODE

Docg Brunello di Montalcino Vigna Montosoli

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.273

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Gode](#)

Proprietà: famiglia Ripaccioli

Enologo: Giuseppe Gorelli

## JACQUESSON

Aoc Champagne Extra Brut Cuvée N° 744

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: n. d.

Bottiglie prodotte: 254.555

Prezzo allo scaffale: € 69,00

Azienda: [Maison Jacquesson & Fils](#)

Proprietà: Laurent e Jean-Hervé Chiquet

Enologo: Laurent Chiquet

Ad osservare le fotografie del sito di Kuenhof, vien voglia di partire alla ricerca di quegli scorci sconosciuti di vigne in punta di pendio, che costellano la Valle Isarco di ripidi terrazzamenti alternati a boschi. Lo stesso senso romantico di precarietà che altri luoghi viticoli italiani condividono: basti pensare alla Valtellina, le Cinque Terre, la Costiera Amalfitana o la vicina Val di Cembra...terre fragili che richiedono notevole passione, sensibilità, fatica e pazienza. Anche la famiglia Pliger è portatrice di tanta attenzione: vignaioli per scelta - passati da conferitori alla Cantina Abbazia di Novacella a produttori full time nel 1990 - Peter (falegname), Brigitte (commessa) e il figlio minore Simon (elettricista) hanno restaurato il maso ereditato a sud di Bressanone, recuperando i 6,5 ettari di terrazzamenti situati fra i 550 e gli 890 metri di altezza e conducendoli in maniera biologica e biodinamica. Il resto lo fa il contesto altoatesino: forti escursioni termiche, 300 giorni di sole, clima rigido e terreno ricco di ardesia e quarzo, rendono i vini dell'azienda cristallini come perfette lame di ghiaccio. Non ne è da meno il loro Riesling, che piantarono per primi in valle nel 1993, il Kaiton (nome originario della zona da cui deriva, che in celtico significa bosco): naso delicato e affilato - idrocarburi, cedro, miele d'acacia; sorso limpido e succoso - camomilla, erba fresca, sapidissimo.

L'azienda con sede a San Vittore in provincia di Sondrio conta su 20 ettari a vigneto ad un'altezza compresa tra i 300 e i 700 metri di altitudine, per una produzione complessiva di 180.000 bottiglie. Mamete Prevostini è capace di offrire una gamma di etichette solida e completa che spazia tra vini di altura slanciati e ariosi e rossi di grande concentrazione e complessa trama gustativa. Tutti ottenuti dal Chiavennasca - il nome che il Nebbiolo assume in Valtellina, che proprio sui pendii dell'estremo nord della Lombardia ha trovato la sua casa e un areale di grande vocazione. Lungo le prime alture ai piedi delle Alpi, questa storica cantina del luogo, nata nei primi anni '70 del secolo scorso, ancora oggi è considerata un punto di riferimento del panorama enologico valtellinese, luogo suggestivo e dove la viticoltura è da rubricare senz'altro nella categoria di eroica. La cantina conta su diversi Cru: Sommarovina, la prima vigna in Sassella che fu acquistata nel 1996; San Lorenzo, a ridosso del Convento San Lorenzo ancora nella zona del Sassella; La Crus, la più giovane nella sottozona dell'Inferno; e Vertemate, dove si coltivano anche uve bianche. Lo Sforzato Corte di Cama 2016 profuma di frutti di bosco, uva spina, fiori appassiti ed erbe balsamiche, proponendo uno sviluppo gustativo vigoroso, scandito dall'acidità e da tannini fitti, che ben si innestano in un frutto succoso.

Situata a nord del quadrante della denominazione del Brunello, nella sottozona delle colle di Montosoli, Le Gode conta su poco più di 6 ettari a vigneto per una produzione media di 30.000 bottiglie. Di proprietà della famiglia Ripaccioli dal 1960 è tuttora condotta dalla stessa, rappresentando uno dei tanti casi di questo genere che popolano e rendono inimitabile il territorio di Montalcino. Mettendo a frutto il lavoro iniziato dal padre Ilano negli anni Settanta del secolo scorso, la vendemmia 1995 ha segnato la prima annata imbottigliata, che poi è andata in commercio. Nel 1997 è subentrato alla guida aziendale il figlio Claudio Ripaccioli ed oggi c'è in rampa di lancio la terza generazione con Carlotta e Federico. In vigna, le operazioni sono quelle dettate dalla tradizione, con un'attenzione sempre più crescente verso l'ambiente, mentre in cantina, costruita nel 2006, gli invecchiamenti avvengono in legno di media grandezza, anche in questo caso legandosi ad un tendenziale classicismo produttivo. Il Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2016 (36 mesi in botti di rovere di Slavonia e 6 mesi in botticelle di rovere francese) profuma di amarena, cacao, alloro e note di sottobosco; via via si affina, lasciando spazio alle erbe officinali, alla viola e al melograno. Il sorso esordisce dolce, virando poi su note amaricanti e intensamente sapidi, che gradualmente puliscono la bocca lasciandola saporita di ciliegia.

Fondata nel 1798 la Maison Jacquesson produce Champagne inizialmente a Châlons-en-Champagne, diventando l'etichetta preferita da Napoleone, che la premiò con la medaglia d'oro per "la Beauté et la Richesse de ses Caves". Nel 1988 i fratelli Jean-Hervé e Laurent Chiquet assunono la gestione di Jacquesson dal padre, che l'aveva acquistata nel 1974 e trasferita a Dizy da Reims alle porte di Ay. Questa antica ma piccola Maison, nonostante il successo planetario, non ha mai estremizzato la sua produzione, mantenendosi intorno alle 300.000 bottiglie. 35 gli ettari di proprietà di cui 11 situati nella Côte de Blancs, ad Avize, che vengono implementati dall'acquisto di uve per circa altri 8 ettari equivalenti. La classica numerazione che campeggia sulle etichette dei vini Jacquesson sta a indicare il numero della Cuvée assemblata a partire dal 1898, quando la maison, per celebrare il suo primo secolo di vita, diede vita alla Cuvée n. 1. In tonneau e botti la vinificazione, come la conservazione dei vins de réserve. Un dosaggio molto basso (tutti i vini sono elaborati come extra-brut) ne preserva la purezza. La maturazione sui lieviti va da un minimo di tre anni ai quindici e oltre. Lo Champagne Cuvée N° 744 profuma di mandarino, zagara e fragoline; la bocca è ritmata da una freschissima spina acida, che ne esalta dinamica e contrasti, fino ad un finale agrumato e lunghissimo.



## CAPEZZANA

Toscana Igt Rosso Ugo Contini Bonacossi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.988

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Tenuta di Capezzana](#)

Proprietà: famiglia Contini Bonacossi

Enologo: Benedetta Contini Bonacossi,

Franco Bernabei

Il rosso Ugo Contini Bonacossi, prima annata prodotta la 2013, nasce dal vigneto "Viticiana", piantato dallo stesso Ugo Contini Bonacossi, a cui è dedicato. Si tratta di un Igt, perché per fregiarsi della Docg a Carmignano - areale difficilmente decifrabile senza tener conto della storia della Tenuta di Capezzana - bisogna che nell'uvaggio sia presente una percentuale di Cabernet. Il disciplinare di produzione del Carmignano, infatti, per primo in Toscana, ha previsto l'utilizzo, tra i vitigni principali, delle varietà Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, riprendendo i fili di una lunga storia enoica, che è ricostruibile almeno da 300 anni a questa parte. L'Ugo Contini Bonacossi è un Sangiovese in purezza affinato in barrique nuove ed usate per 18 mesi. La versione 2016, figlia di un'annata memorabile in Toscana, ha concentrazione e austerità, ma anche bella verve aromatica, con frutta rossa, spezie e note balsamiche. Ampio al palato, si sviluppa con tannino imponente ma dinamico. Nelle tre annate per adesso prodotte (2013, 2015 e 2016), all'assaggio è chiaro il fil rouge che rimanda questo vino ad un'impronta comune, ma con sfumature diverse. Legata a doppio filo ad una conduzione familiare che parte dagli anni '20 del Novecento, la cantina della famiglia Contini Bonacossi conta attualmente su 75 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie.

## VESPA VIGNAIOLI

Salento Igt Bianco Donna Augusta

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Fiano, Verdeca, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.200

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Futura 14](#)

Proprietà: Bruno Vespa

Enologo: Riccardo Cotarella

Il Donna Augusta 2019 è un bianco mediterraneo, di grande carattere, potente ma piacevole, intenso, di bella struttura ed equilibrio. Vino dai sapori e dai profumi tosti, si respira il Sud, si sente il calore e il mare. Bruno Vespa, una delle firme più famose del giornalismo italiano, e da sempre amante dei grandi vini nostrani, è da un decennio diventato produttore di vini in Puglia, insieme ai figli Alessandro e Federico e con il super consulente ed amico Riccardo Cotarella. L'azienda, situata nella Masseria Li Reni, conta su 30 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 165.000 bottiglie, spalmate su un portafoglio etichette ricco che va dallo spumante (Noitre) al vino rosé (Flarò), dal passito al bianco entrambi da uve Fiano, fino - naturalmente - ai rossi, dal Primitivo di Manduria al Nero di Troia (Helena), dal Negroamaro (Il Fedale) al blend Terregiunte. Il Donna Augusta è l'ultimo vino nato nella cantina di Bruno Vespa ed è dedicato a sua moglie. La signora però ama di più i rossi e ha chiesto un vino che le assomigliasse. Il risultato? Non solo muscoli, ma dinamismo e vivacità. Un vino che come il carattere di "Donna" Augusta Iannini (che di professione ha fatto il magistrato) ha qualcosa di speciale. Ottenuto da un blend di Verdeca, Fiano e Chardonnay, fermenta per il 60% in acciaio e il 40% in barrique, dove resta per 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica.

## GOTTARDI

Doc Südtiroler Blauburgunder Mazzon

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Weingut Gottardi](#)

Proprietà: Alexander Gottardi

Enologo: Enrico Paternoster

Usciamo dall'autostrada ad Egna e ci dirigiamo verso il paradiso del Pinot Nero altoatesino, Mazzon. Le montagne del Parco Naturale del Monte Corno proteggono la collina dall'arrivo d'aria fredda, mentre dalla vallata spira la brezza mite del lago di Garda. I rilievi ombreggiano Mazzon al mattino, poi l'irraggiamento solare dura a lungo fino all'imbrunire, con conseguente calo drastico delle temperature (ideale per i precursori aromatici). È proprio verso sera che incontro Alexander Gottardi, di ritorno da Innsbruck, dove continua a condurre una distribuzione di grandi vini, soprattutto francesi. Bruno Gottardi, papà di Alexander, decise di acquisire il maso Fernheimhof nel 1986 e 6 ettari di vigne. Ci vogliono 9 anni di studi e prove prima di produrre la prima bottiglia nel '95. Le vigne (le più vecchie risalgono al '92) sono raccolte in 7 vigneti ad un'altitudine tra i 325 e i 430 metri, su terreni di arenarie e calcare. "Dal 2010, dopo aver condiviso con papà la gestione, mi occupo in prima persona dell'azienda - ci racconta Alexander Gottardi - non manco una vendemmia. I tagli però mi piace farli con Enrico Paternoster, nostro enologo da 23 anni". Nel bicchiere il Pinot Nero '16 non si concede tutto subito: al naso è complesso e cangiante. Il frutto è di una purezza adamantina, tanta eleganza in una materia di stoffa. Un grande vino, profondo e vibrante, capace di toccare le corde emozionali.

(Alessandra Piubello)

## ORMANNI

Docg Chianti Classico Borro del Diavolo Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Fattoria Ormanni](#)

Proprietà: Paola Brini Batacchi

Enologo: Niccolò Ferri, Paolo Salvi

Di proprietà di Paola Brini Batacchi, la cui famiglia l'ha rilevato nel 1818, Ormanni è una delle realtà più antiche della denominazione del Chianti Classico con le sue prime etichette sugli scaffali già a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso. Oggi, l'azienda dispone di 68 ettari a vigneto che si spiegano tra Poggibonsi e Castellina in Chianti. Si tratta di un'azienda dalla cifra stilistica ben piantata nella tradizione, basta guardare, solo per fare l'esempio più eclatante, alla sua organizzazione in cantina dove protagonista è il cemento e il legno grande, con qualche sparuta immissione di barrique. Il risultato sono vini dalla cifra stilistica solida e, talvolta, austera, capaci di affrontare disinvoltamente il trascorrere del tempo, restituendo sensazioni non prive di echi di un modo di concepire il vino che non c'è più. Certo, con le annate più recenti alcune concessioni alla modernità non sono mancate, ma, in generale, i tratti fondamentali dei vini sono rimasti uguali a sé stessi. Il Chianti Classico Borro del Diavolo Riserva 2016 ne è un buon esempio. Ottenuto dal vigneto Montignano, vicino al Borro (ruscello) del Diavolo, è un Sangiovese in purezza che matura per 20 mesi in legno grande. Al naso si succedono frutti di bosco maturi, marasca sotto spirito, confettura di arance, tabacco e spezie. In bocca, la trama tannica è articolata e attraversa un sorso sapido e fragrante.



## VOLIERO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.700

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Uccelliera](#)

Proprietà: Andrea Cortonesi

Enologo: Andrea Cortonesi

"Voliero, chi era costui?". Voliero è la seconda realtà produttiva di Andrea Cortonesi, patron dell'Uccelliera, situata proprio sotto il borgo di Castelnuovo dell'Abate che si affaccia sulla strada di Sesta, zona meridionale di Montalcino. Voliero, invece, si trova nella parte settentrionale della denominazione del Brunello, dove il clima ha accenti meno mediterranei e il Sangiovese può recuperare anche la sua capacità di dettaglio e finezza. Andrea Cortonesi ha cominciato con l'Uccelliera la sua avventura enologica nel 1986 (6 ettari a vigneto piantati nella parte sud-orientale del comune, che producono 60.000 bottiglie) e nel 2006 ha affiancato il progetto Voliero. Al suo posto, molti avrebbero semplicemente aggiunto la materia prima ottenuta dai nuovi vigneti al Brunello già in produzione, ma Andrea Cortonesi ha preferito realizzare una seconda e diversa etichetta per il Voliero (che nel nome rimanda al tema dell'azienda d'origine) per garantire ai suoi clienti chiarezza totale sulla provenienza delle uve. Si tratta di un Brunello ottenuto principalmente dai vigneti del Cru Canalicchio, quadrante nord di Montalcino, assai diverso dall'impostazione stilistica dell'Uccelliera. La versione 2016 esordisce ematica al naso, virando poi su note di prugna, cacao e alloro. Profumi ampi come il sorso, dal tannino diffuso ed educato, leggermente pepato e sapido, dolce di marmosca e petali di rose. Scorrevole e piacevole.

## ANNA MARIA ABBONA

Docg Barolo Bricco San Pietro

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Az. Agricola Abbona Anna Maria](#)

Proprietà: Anna Maria Abbona, Franco Schellino

Enologo: Giorgio Barbero

I coniugi Anna Maria Abbona e Franco Schellino, insieme ai figli Federico e Lorenzo, gestiscono un'azienda che conta su 20 ettari a vigneto, coltivati a Dolcetto, Nebbiolo, Riesling, Nascetta e Barbera, per una produzione complessiva di 85.000 bottiglie, spalmate su un ricco portafoglio etichette che comprende ben 15 referenze. Molti vini, legati però da una costanza qualitativa solida e affidabile e da una buona personalità, che sottolinea l'ottimo lavoro di questa cantina con sede a Farigliano. Un elemento che emerge guardando anche alla sua storia. Il padre di Anna, Giuseppe, pur restando attaccato ai suoi vigneti, i cui frutti vendeva alla cantina sociale più vicina, decise nel 1989 di estirparne alcune porzioni. In quegli anni Anna e Franco, che facevano mestieri diversi, decisero di tornare alle vigne, con l'obiettivo di produrre vini di qualità. Benché resti il Dolcetto di Dogliani il vino più rappresentativo della produzione di Anna Maria Abbona, è certo che anche in tema di Barolo la qualità non manca. Tant'è che il Bricco San Pietro di Monforte - prodotto per la prima volta nel 2014 - anno dopo anno, trova una sempre più convincente definizione. La versione 2017 profuma di frutti di bosco, viola e tabacco a cui si aggiungono aromi di radice e liquirizia. Al palato, il vino non manca di dinamica, con tannini saporiti e ritorni fruttati che ben conducono ad un finale balsamico.

## ZOOM



### INTINI, OLIO EVO DI OLIVAISTRA

CONTRADA POPOLETO - ALBEROBELLO (BA)

Tel: +39 080 4325983

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

Intini, azienda olearia pugliese, produce l'olio extravergine 100% Olivastra, varietà autoctona che circostrive l'area dei comuni di Alberobello, Locorotondo e parte della Valle d'Itria. Un olio dall'amaro elegante con esuberanti espressioni di piccante, al naso contraddistinto da inebrianti sentori di mandorla, mela verde e erba falciata. L'Olivastra, rispetto alle cultivar diffuse della regione, Coratina e Peranzana, è quella meno nota insieme alla Cima di Mola, con cui condivide la particolarità di essere molto tipica nell'area che dalla Murgia digrada verso il mare. Pietro Intini ha rivoluzionato l'azienda di famiglia conovogliando l'antica tradizione in un grande investimento nella tecnologia e nel recupero della biodiversità autoctona. Qualità, tracciabilità e grande riguardo alla salute dei consumatori sono i punti di forza aziendali. Olio Intini si avvale di moderne linee di estrazione in continuo che permettono di produrre olio in assenza di ossigeno grazie all'inertizzazione di tutto il processo produttivo.

## RISTORANTE



### FRE DI RÉVA RESORT

LOCALITÀ SAN SEBASTIANO, 68 - MONFORTE D'ALBA (CN)

Tel: +39 0173 789269

Sito Web: [revamonforte.com](http://revamonforte.com)

L'emozione del gusto, la meraviglia della novità, il ricordo della tradizione, l'influenza del paesaggio e un'ispirazione che guarda lontano: questa, in breve, è l'esperienza gastronomica che si vive al Fre, il ristorante del resort Réva di Monforte d'Alba. Il Ristorante Fre propone una cucina d'avanguardia e di ricerca, con un menu d'autore firmato dallo Chef francese Yannick Alléno. Tradizione e contemporaneità si fondono grazie all'incredibile conoscenza della materia prima di altissima qualità e all'utilizzo di salse ed estrazioni che vanno a valorizzare i sapori di ogni singolo ingrediente. Il menu del Fre segue il ritmo delle stagioni e varia con esse. Ecco allora, per fare alcuni esempi, la tartare di Fassona, maionese moderna di foie gras ed estrazione di funghi; il Plin di animelle di vitello croccanti, cipolla al latte e lievito di birra; il piccione con la sua coscetta farcita, bagnetto rosso e petali croccanti di patate alle pigne; infine, le noccioline piemontesi: freddo alla nocciola e cacao, cardamomo e crema calda di cioccolato.



# 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: © Kuenhof

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*