

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 158 - Dal 13 al 19 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 13 AL 19 GIUGNO 2021

*Banfi*

*Cocchi*

*Tolaini*

*Mezzacorona*

*Icardi*

*Bellaria*

*Tenuta di Biserno*

*Quintodecimo*

*Fratelli Alessandria*

*Conte Leopardi*

*Valle dell'Acate*

*Vignamaggio*

*St. Michael Eppan*

*UN-IO Bio*

*Zoom: Vergani, Panettone d'estate - Milano*

*Ristorante: Osteria di Passignano - Tavarnelle Val di Pesa (FI)*



## BANFI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

## COCCHI

Docg Alta Langa Brut Bianc'd Bianc

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Giulio Cocchi Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Bava

Enologo: Giulio Bava, Donato Lanati

## TOLAINI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Montebello Sette

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Tolaini Società Agricola](#)

Proprietà: Lia Tolaini Banville

Enologo: Francesco Rosi, Luca D'Attoma

## MEZZACORONA

Doc Trentino Gewürztraminer Superiore Musivum

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Società Nosis](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

La storia di quella che può considerarsi come una delle cantine più famose del Bel Paese ha inizio nel 1978, quando la famiglia italo-americana Mariani dette vita a Montalcino ad un progetto su larga scala. Un approccio innovativo per quei tempi, che non solo realizzò in Italia una delle aziende viticole più moderne, ma contribuì in modo non secondario al successo del Brunello, diffondendolo sia nei mercati degli Stati Uniti che del mondo intero. Oggi la tenuta si estende per ben 2.830 ettari complessivi, coltivati per circa un terzo a vigneto (850 ettari, da cui si originano 10.500.000 bottiglie) e per il resto occupati da altre coltivazioni. Ma nella cantina di Sant'Angelo Scalo, non sono "arrivati" e non si smette mai di sperimentare. Vigna Marrucheto - al suo esordio dopo un intenso lavoro sui cru aziendali - racchiude una serie di scelte a lungo ragionate: fermentazione e affinamento totalmente separati in legno grande, nessuno stabilizzante, filtrazione blanda con minuzioso monitoraggio microbiologico, utilizzo minimo di solforosa aggiunta grazie ad un'attenta protezione dall'ossigeno. Un ritorno all'integrità sostenuta da strumenti tecnologici all'avanguardia, che hanno portato ad un Brunello Vigna Marrucheto 2016 ammalante e succoso: marasca, vaniglia, cuoio e sottobosco, note ematiche, elicriso, liquirizia, rosa appassita e mora, svelano un sorso centrale e graduale, piacevolmente dolce e sapido, elegante nel lungo finale viola.

Perché ci piace così tanto l'Alta Langa? Qual è il motivo dell'exploit di un "nuovo" metodo Classico Italiano? Le risposte sono moltissime e non è questo lo spazio per elencarle tutte. Eppure, prendendo spunto da questo Alta Langa Cocchi Bianc'd Bianc 2016 qualche idea ce la possiamo fare. Con il primo Blanc de Blanc (100% Chardonnay) della denominazione nel 2000, questa bottiglia esprime tante delle caratteristiche del successo di una denominazione intera. Cominciamo con l'amore e l'esperienza che questa zona del Piemonte ha maturato negli anni che si porta dietro un know-how straordinario che qui emerge nella pulizia e nella definizione precisissima del frutto e nella scelta di non farlo toccare dal legno per esprimere la quintessenza di quest'uva. Poi la storica tradizione spumantistica di questa regione che nel caso di Cocchi affonda le radici già nell'800: 1881, per la precisione. Il metodo Classico fa emergere, grazie al riposo sui lieviti fini ed ai quattro anni di maturazione per la presa di spuma, i tratti più sapidi dei suoli marnoso-calcarei. Il dosaggio particolarmente limitato di questa cuvée tutta frutto del millesimo 2016 con sboccatura nel 2020 sembra disegnare dei tratti molto rigorosi di frutti bianchi dolci con alcune note minerali che si susseguono grazie ad una bollicina delicatissima, chissà se resa tale dal remuage manuale svolto su pupitre di legno. Ambasciatore perfetto del successo di un'intera DOCG.

(Filippo Bartolotta)

Nel 1998 Pier Luigi Tolaini, italiano di origine ma affermato come imprenditore in Canada, torna in patria per dedicarsi ad una nuova sfida, questa volta con il vino. C'è in questa avventura tutto il sapore di quella volontà d'impresa nella propria terra d'origine, che gli italiani cresciuti professionalmente in giro per il mondo hanno dentro e che spesso finiscono per realizzare. Oggi a condurre questa realtà significativa, 50 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie, inserita nella sottozona chiantigiana di Castelnuovo Berardenga, c'è la figlia Lia, che sta tracciando un percorso interessante, con vini tendenzialmente agili nella progressione gustativa e di convincente impostazione aromatica, con maturità del frutto e dolcezza del sorso protagonisti. Fermentato in legno e successivamente maturato per 16 mesi in tonneau e legno di varie misure, il Chianti Classico Gran Selezione Montebello Sette 2017, declina con autorevolezza un'annata senz'altro critica a queste latitudini. Fonda il suo bagaglio aromatico su un rigoglioso fruttato che rimanda alla ciliegia matura, a cui si sovrappongono tocchi di erbe aromatiche, note di liquirizia, cannella e tabacco. In bocca, il sorso è ricco e materico, pur conservando un buon bilanciamento tra le sue componenti più morbide e quelle più fragranti del Sangiovese. Finale ampio e intenso, dai ritorni fruttati e speziati.

Veramente intrigante, il Gewürztraminer Musivum 2018, di naturale piacevolezza, come è nelle sue caratteristiche varietali, soprattutto olfattiva, mette in campo profumi molto marcati, sfaccettati ed intensi: fiori bianchi, frutta gialla matura, rosa, chiodi di garofano, zenzero, cannella, zafferano e noce moscata. In bocca, il vino è pieno e continuo, molto aromatico, ma anche fragrante e dai ricordi agrumati, che emergono in un finale altrettanto materico e persistente. Mezzacorona è uno dei punti di forza del Trentino in bottiglia non solo in virtù dei numeri (2.800 ettari a vigneto per 48.000.000 di produzione complessiva) e di marchi come Rotari, per restare in Regione, e Feudo Arancio in Sicilia, ma anche per la capacità di offrire una base qualitativa sempre costante e diffusa su tutto il proprio portafoglio etichette, con vini non di rado riconosciuti come protagonisti assoluti del panorama italiano. Capace, insomma, di realizzare etichette di facile approccio, enologicamente perfette, che fanno da traino a singolari micro-produzioni, assolutamente encomiabili. Il tutto realizzato attraverso una politica gestionale moderna ed efficiente, che coinvolge migliaia di soci conferitori, all'insegna di tecniche sempre più green sia in vigna che in cantina. Un top player cooperativo del Trentino enoico e dell'Italia tutta, per certi aspetti portatore di un modello ancora insuperato.



## ICARDI

Docg Barolo Fossati

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Icardi](#)

Proprietà: famiglia Icardi

Enologo: Claudio Icardi

È dagli anni Sessanta del secolo scorso che l'azienda della famiglia Icardi ha cominciato a commercializzare i suoi vini. Oggi, la cantina con sede a Castiglione Tinella, al confine tra la bassa Langa e il Monferrato, produce mediamente 360.000 bottiglie, ottenute da apprezzanti in Fossati, La Morra (Sant'Anna) e Serralunga d'Alba (Serra) per la realizzazione dei Barolo, Neive (Montubert, Serra Capelli e Starder) e Treiso (Ausario) per il Barbaresco, Castagnole Lanze (Bricco del Sole, Collina Susasco e Moncucco), Mombercelli (Bricco Moncucco) e Vinchio (Cascinotto e Fabarò), per il Barbera d'Asti e d'Alba, il Dolcetto d'Alba, il Cortese, l'Asti e il Brachetto, per un totale di 55 ettari. Al fondatore Cavalier Pierino, oggi sono succeduti alla guida aziendale i figli Claudio e Mariagrazia, ma sono già pronti a continuare l'attività vit-enologica anche i nipoti Ivan, Luca e Sara. Il portafoglio etichette è articolato e di buona qualità diffusa e costante, dove ai vini più immediati fanno da controcanto prodotti più importanti, tutti accomunati da uno stile sobriamente moderno e in grado di restituire un leggibile legame con i territori di provenienza. Il Barolo Fossati 2016, profuma di bacche rosse e nere, marasca e liquirizia. In bocca, la fitta trama tannica è ben ammorzizzata da un frutto pieno e maturo, mentre nel finale fa capolino anche una fresca nota balsamica insieme a ritorni fruttati.

## BELLARIA

Docg Brunello di Montalcino Assunto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Bellaria](#)

Proprietà: Gianni Bernazzi

Enologo: Marco Rosati

Bellaria è una piccola realtà artigianale, che prende il nome dalla località omonima non distante dal centro del paese di Montalcino, quasi al culmine della collina dove sorge il centro abitato, verso il Passo del Lume Spento. Nata agli inizi degli anni Sessanta, grazie a Assunto Piero Bernazzi (conosciuto da tutti a Montalcino come "Sunto di Bellaria", socio fondatore del Consorzio del Brunello) e sua moglie Bruna Tempori, con i primi filari a Sangiovese, è, dal 2010, condotta dal nipote Gianni Bernazzi e dal cugino Francesco Fagnani. Sono 3 gli ettari a vigneto, posti ad un'altitudine che sfiora i 500 metri sul livello del mare, e circondati dal bosco, che danno vini austeri e generosi, non privi di personalità. La cura meticolosa del vigneto e dell'ambiente, uniti ad una rigorosa selezione delle uve e ad una lavorazione in cantina tendenzialmente essenziale, dai rimandi alla tradizione, costituiscono i presupposti fondamentali per etichette, dal carattere originario, capace di esprimere a pieno la semplicità di un terroir unico. Affinato in botti di media dimensione e barrique, il Brunello Assunto 2016, dedicato al fondatore della cantina, è un esempio grazioso della tipologia: profumi netti e golosi di fragolina, menta e qualche cenno agrumato, anticipano i sapori del sorso, che si diffonde dolce, dal tannino discreto e lievemente amaro e che lascia gradualmente spazio ad una sapidità fruttata e, in chiusura, floreale.

## TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosato Sof

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Syrah, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Tenuta di Biserno](#)

Proprietà: Marchese Lodovico Antinori

Enologo: Helena Lindberg

Un rosé dai tratti provenzali, che guarda allo stile di Domaines Ott. È questa l'ispirazione enoica di Sof, il vino ideato da Sophia Antinori, figlia di Lodovico Antinori: un rosato che incarna il ritrovato appeal di questa tipologia che, peraltro, è in qualche misura parte della storia dell'Alta Maremma. La versione 2020 possiede naso arioso, con rimandi ai fiori e ai frutti bianchi, al melograno, al ribes e alla fragola, su sottofondo balsamico. In bocca si muove reattivo e contrastato, con la sapidità e la dolcezza a disegnare uno sviluppo persistente. Sof è l'etichetta che per certi aspetti "vira" verso un'altra idea di vino, meno sontuosa ma altrettanto raffinata, rispetto a quella che caratterizza il portafoglio etichette del progetto nato nel 2001, ultima scommessa di Lodovico Antinori, che ha creato alcuni miti in bottiglia come Masseto e Ornellaia. Un'avventura iniziata da zero come Ornellaia ma con la stessa filosofia, e che - con Tenuta Campo di Sasso e Tenuta di Biserno - conta tra le realtà più prestigiose del vino italiano, con ottimi giudizi dai più influenti critici mondiali. Oggi è diretta dal nipote Niccolò Marzichi Lenzi, che di fatto segna la "ricomposizione" della famiglia Antinori (Piero, Lodovico e Ilaria) e che qui ha scommesso, vincendo, su un terroir "dimenticato", pur essendo attiguo al ben più noto areale di Bolgheri, di cui respira, peraltro, l'atmosfera enologica fondamentale.

## QUINTODECIMO

Irpinia Igt Grande Cuvée Luigi Moio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Greco, Falanghina e Fiano

Bottiglie prodotte: 42.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Quintodecimo](#)

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Enologo: Luigi Moio

Luigi Moio, "o' professore", ha davvero bisogno di poche presentazioni. Ordinario di enologia all'Università Federico II di Napoli e, tra le altre cose, autore di un fortunato libro dal titolo "Il Respiro del Vino", è figura di spicco dell'enologia italiana, a cui la Campania enoica deve molto. Ma senz'altro il fiore all'occhiello della sua vita professionale è Quintodecimo, il suo progetto di produrre vini con le proprie uve - curandone l'intero percorso, dalla vigna alla bottiglia - che è nato nel 2001 ed ha raggiunto la maturità. A vent'anni dall'inizio, arriva l'etichetta che prende il nome del suo artefice, per celebrare soprattutto la grande passione dell'uomo. Le conoscenze accumulate in questi anni sui suoli e i vitigni storici dell'areale irpino, insieme alla voglia di rincorrere continuamente la qualità senza compromessi, hanno creato le condizioni per rendere possibile l'incontro tra Greco, Falanghina e Fiano. La Grande Cuvée Luigi Moio nasce dall'unione di queste tre nobili varietà bianche, che a Quintodecimo sono già prodotte in purezza. In questo vino ciascuna delle parti unite fornisce un contributo superiore alla loro semplice somma. Ecco allora un grande bianco di spiccata personalità che nella versione 2018 unisce la sapidità, la freschezza acida e il leggero tocco tannico del Greco, al frutto vivace e netto della Falanghina, con il Fiano ad aggiungere florealità minerale e finezza.



## FRATELLI ALESSANDRIA

Docg Barolo Gramolere

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Fratelli Alessandria](#)

Proprietà: Gian Battista Alessandria

Enologo: Franco Alessandria

Dal 1870 di proprietà della famiglia Alessandria, la cantina con sede a Verduno resta una delle poche realtà che possono rivendicare la paternità del Barolo come fu concepito alla sua nascita. Oggi, l'azienda, 15 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie, è condotta da Gian Battista, la moglie Flavia, il fratello Alessandro ed il figlio Vittore che animano la secolare tradizione vitivinicola della famiglia. I vini aziendali posseggono complessità e raffinatezza di grande rilievo e sono attualmente da considerarsi tra i migliori dell'intera denominazione. I vigneti sono ubicati in alcuni dei migliori Cru di Verduno e Monforte. Sono coltivati in predominanza a Nebbiolo, ma vi è una presenza significativa di tutti i vitigni tipici della zona, quali Dolcetto, Barbera ed il particolarissimo Pelaverga, che proprio a Verduno ha trovato il suo habitat ideale. Hanno trovato un piccolo spazio anche due vitigni a bacca bianca, l'autoctona Favorita e l'internazionale Chardonnay. Ottenuto dai vigneti del Cru Gramolere del comune di Monforte d'Alba (ubicato tra i Gavarini e la Bussia e maturato in legno grande), il Barolo omonimo 2017 offre al naso note floreali di carcadè in infusione, frutti di bosco scuri, erbe aromatiche e tabacco. Fine e austero il sorso dai tannini ancora scalpitanti, ma ben inseriti in una struttura agile e dinamica, caratterizzata dalla nitidezza del frutto.

## CONTE LEOPARDI

Doc Lacrima di Morro d'Alba

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Lacrima

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Agricola Conte Leopardi Dittajuti](#)

Proprietà: conte Piervittorio Francesco

Leopardi Dittajuti

Enologo: Riccardo Cotarella

La storia dell'azienda agricola è legata, naturalmente, a quella della famiglia dei conti Leopardi. Da quasi quaranta anni a questa parte il titolare dell'azienda è il conte Piervittorio Leopardi Dittajuti, inseritosi all'inizio degli anni Ottanta del secolo scorso nella conduzione dell'azienda di famiglia al fianco del padre Giuseppe. Dal 1991 al suo fianco è sempre presente la moglie Lidia, che lo aiuta nella gestione dell'attività e nel lavoro di marketing. Dall'agosto del 2003 l'azienda opera avvalendosi della consulenza dell'enologo Riccardo Cotarella. In totale, sono 49 gli ettari a vigneto di proprietà dell'azienda, in conversione biologica dal 2018 e situati ai piedi del Monte Conero e ad un passo dal Mar Adriatico in frazione Coppo di Numana, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie. La varietà di riferimento è il Montepulciano - maturata in legno piccolo di più passaggi, ed adatta al particolare microclima dell'areale, tendenzialmente caldo - ma trova il suo dignitoso ruolo anche il Lacrima di Morro d'Alba, rosso più fruibile e fragrante, che viene vinificato solamente in acciaio. La versione 2020 è una spremuta di violetta, dal colore, ai profumi fino ai sapori. Il naso è profondo, caldo e dolce, floreale con note di rovo, pepe nero, bergamotto e un tocco di incenso. In bocca è scorrevole, fresco e pepato, dal tannino diffuso e dal tocco amaricante, che accompagna il sorso fino alla chiusura calda e violacea.

## VALLE DELL'ACATE

Doc Vittoria Frappato Il Frappato

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Valle dell'Acate](#)

Proprietà: Gaetana, Giuseppe, Elena, Maria Gabriella e Antonio Jacono

Enologo: A. Di Grazia, C. Casavecchia

È il vino più antico che respira il vento di mare di Ragusa. Non solo: «È il primo vino della mia famiglia» dice Gaetana Jacono, che porta fiera il nome della nonna ed è la presidente di Valle dell'Acate, 80 ettari di vigneti coltivati a biologico. «Nell'800 - racconta - spedivamo il Frappato in Francia, partiva sui velieri dal porto di Scoglitti». I francesi lo amavano per la sua grazia. Così fine ed elegante, che all'inizio del suo lavoro in azienda, Gaetana aveva grandi difficoltà a farlo capire in patria. Solo Veronelli scrisse delle cose stupende sul Frappato nel 1995. «Dovetti andare in America per farlo apprezzare. Gli americani lo adorano: lo chiamano "lo smiling wine", il vino che ti fa scappare un sorriso. Oggi è molto apprezzato anche in Italia, soprattutto dalle donne: lo definirei un vino contemporaneo». Nella sua terra, la Sicilia, è il vino più bevuto con i piatti di pesce. Sarà quella freschezza, quelle note di lampone, mora, violetta, l'aroma di salvia che lo fanno preferire a un bianco. «I nostri vigneti sono su 7 diverse terre: ogni vino è stato posizionato nella terra giusta. Il Frappato è in Contrada Bidini, dove c'è una terra nera con ciottoli bianchi». Da sempre Gaetana sostiene che «il vino sia cultura, avvicini le genti e culture anche molto diverse». Il concetto esteso in cucina: il Frappato abbinato a una tajine di pesce, verdure e spezie alla marocchina. (Fiammetta Mussio)

## VIGNAMAGGIO

Docg Chianti Classico Terre di Prenzano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Villa Vignamaggio](#)

Proprietà: Patrice Paul Taravella

Enologo: Francesco Naldi, Barbara Tamburini

Posta in un'area della sottozona di Greve in Chianti, in prossimità della collina di Lamole, Vignamaggio - 70 ettari di vigneto coltivati tra i 300 e i 450 metri sul livello del mare a conduzione biologica, per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie - ha come protagonista della sua gamma di etichette il Sangiovese e la denominazione del Gallo Nero, ma la cantina, di proprietà dell'architetto francese Patrice Taravella, che l'ha rilevata nel 2014 dall'avvocato romano Gianni Nunziante suo proprietario dal 1987, deve molto anche ad una varietà internazionale: il Cabernet Franc, da cui si ottiene un lgt realizzato fin dagli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, poco disposto a recitare la parte del comprimario. Lo stile dei vini, che godono di una rassicurante continuità qualitativa, persegue le vie dell'eleganza e della finezza, anche grazie ad un uso oculato dei legni da invecchiamento, che mixano, a seconda delle tipologie, botti grandi, tonneau e barrique. Maturato in legno da 20 e 40 ettolitri, per 10/12 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, il Chianti Classico Terre di Prenzano 2018 possiede profumi fragranti di frutti rossi con qualche tocco affumicato e speziato ad anticipare una bocca bilanciata e gustosa dallo sviluppo reattivo e agile. Continua nel restituire sensazioni fruttate, rese dinamiche da una verve acida decisa, fino ad un finale solido, fresco e succoso.



## ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Pinot Bianco Schulthauer

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantina Produttori San Michele](#)

[Appiano Società Agricola Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

Il Pinot Bianco Schulthauer 2020, ottenuto dai vigneti dell'omonima zona sopra Castel Moos ad Appiano Monte tra i 540 e i 620 metri di altezza, possiede profumi di frutta fresca, mela, pesca e albicocca soprattutto, lavanda, erbe di campo e spezie. Ottima la corrispondenza gusto-olfattiva, che oltre ad un puntuale ritorno fruttato, registra anche una notevole progressione per un finale dalle fragranti note agrumate, ritmato da un sorso cremoso e dinamico. San Michele Appiano, in attività dal lontano 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, composta da 330 soci che, con il loro lavoro su 385 ettari di vigneto, forniscono una materia prima perfetta alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.200.000 bottiglie. Il rigoroso impegno di Hans Terzer, storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977, ha saputo portare uno stile solido e convincente e una qualità diffusa su tutto l'articolato portafoglio etichette aziendale, con molte di queste diventate ormai punte di eccellenza consolidata, rendendo San Michele Appiano una realtà assolutamente protagonista dell'Alto Adige enoico e non solo. Si tratta, come è noto, di una cantina dalla connotazione fortemente bianchista, ma capace di dimostrarsi a proprio agio anche nel declinare egregiamente le uve rosse, con esecuzioni altrettanto solide ed ineccepibili.

## UN-IO BIO

Toscana Igt Rosso

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: UN-IO Bio

Proprietà: [Castelli del Grevepesa](#) e [Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

[Cantina di Montepulciano](#)

Enologo: Stefano Mosele, Jacopo Felici

Castelli del Grevepesa e Vecchia Cantina di Montepulciano hanno deciso di unirsi in un progetto eco-sostenibile per trovare soluzioni ecologiche concrete alla viticoltura e all'enoologia che praticano da diversi decenni su suolo toscano: Castelli del Grevepesa dal 1965 - partendo da 18 viticoltori associati, agli attuali 120; Vecchia Cantina ben dal 1937, risultando la più antica cooperativa della regione, con 400 soci attuali. Non è un'idea rivoluzionaria, per lo meno non sul suolo italiano, quella di mettere in rete diverse cantine sociali per condividere know-how e buone pratiche, ma il percorso ancora tutto da costruire può lasciare spazio a diverse evoluzioni, a seconda dell'impegno con cui i fondatori investiranno nello sviluppo di questa "unione verde": quella di aprirsi ad altre cooperative toscane, ad esempio; o quella di definire via via quanto sarà il reale coinvolgimento di ciascuna realtà nel progetto (finanche ad una eventuale fusione?). Nel concreto, ad oggi, esiste un tritico di bottiglie (dal packaging a basso impatto ambientale) che vuole simboleggiare il grande passo: un Chianti Classico 2018 dalle vigne di Grevepesa, un Nobile 2017 dalle vigne di Vecchia Cantina e un simbolico Igt 2019 che fonde il Sangiovese delle due cantine: estrazione blanda per una versione fruttata, che però non lesina in speziature legnose e che imprime alla bocca una traccia sapida e calda di prugna, ciliegia e sottobosco.

## ZOOM



## VERGANI, PANETTONE D'ESTATE

VIA ORISTANO, 5 - MILANO

Tel: +39 02 2571069

Sito Web: [www.panettonevergani.com](http://www.panettonevergani.com)

Per i fan del "panettone tutto l'anno" una nuova e golosa ricetta firmata Vergani: il Panettone alle Amarene. Una Special Edition dedicata all'estate che rivisita il tradizionale dolce milanese con il frutto simbolo della bella stagione. Succose e croccanti, grazie al loro inconfondibile sapore dolce-agro, le amarene sono infatti protagoniste di gelati, dolci al cucchiaio, torte e dessert. In questa rivisitazione del panettone tradizionale, morbide e profumate amarene candite vanno ad arricchire il tradizionale impasto lievitato 72 ore e preparato con lievito madre naturale, farina, burro e tuorlo d'uovo fresco. La forma bassa e la caratteristica alveolatura garantiscono la fragranza dell'inimitabile Panettone milanese. La Special Edition da 500 grammi fa del Panettone alle Amarene il dolce perfetto da condividere durante un pic-nic all'aria aperta per rendere ancora più piacevole una gita fuori porta, oppure una merenda sana e gustosa da accompagnare, per esempio, alla freschezza e alla cremosità del gelato.

## RISTORANTE



## OSTERIA DI PASSIGNANO

VIA PASSIGNANO, 33 - LOCALITÀ BADIA A PASSIGNANO, TAVARNELLE VAL DI PESA (FI)

Tel: +39 055 8071278

Sito Web: [www.osteriadipassignano.com](http://www.osteriadipassignano.com)

A metà maggio ha riaperto l'Osteria di Passignano, ristorante nato nel 2000 dall'incontro della famiglia Antinori con Marcello Crini, grande conoscitore della cultura gastronomica toscana che dopo vent'anni di rigoroso lavoro lascia il locale per un meritato riposo. Crini ha imposto la filosofia del ristorante - improntata alla massima qualità declinata nella cucina regionale - a livelli di assoluta eccellenza, che dal 2007 sono costantemente riconosciuti dalla stella Michelin, ponendosi come punto di riferimento nel territorio chiantigiano. Protagoniste incontrastate le materie prime, che sono l'emblema della cucina dell'Osteria di Passignano. Al centro della nuova proposta gastronomica c'è l'Orto di Badia, orto bioattivo che segue l'innovativo metodo di coltivazione, capace di migliorare la qualità nutrizionale dei prodotti e il loro gusto autentico. Attorno ad esso ruoterà il menu, scandito dal ritmo delle stagioni. Ad accompagnare questo nuovo corso lo chef Matteo Lorenzini, toscano e reduce da importanti esperienze internazionali.



# 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: © Osteria di Passignano

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*