N. 159

DAL 20 AL 26 GIUGNO 2021

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 159 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 GIUGNO 2021

Prunotto
Tenute Orestiadi
Melini
Ronchi di Cialla
Faiveley
Ceci
Tenuta di Sesta
Ascheri
Lucchetti
Vumbaca
Villa Le Corti
Santadi
Collemattoni
Francesco Rinaldi

Zoom: TreValli, Casciotta d'Urbino Dop - Jesi
Ristorante: La Riserva Bistrot - Castiglione di Sicilia (CT)

I VINI DI WINENEWS





PRUNOTTO

Docg Barbaresco Bric Turot

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Prunotto
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Gianluca Torrengo

Prunotto è il marchio di una cantina dalla lunga storia. Fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, fu ceduta a Beppe e Tino Colla, affiancati da Carlo Filiberti nel 1956. Assume l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquista. Fino al 1994, occupandosi della sola distribuzione dei vini e poi, con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla, anche della conduzione tecnica. Quest'ultimo passo ha spostato l'impostazione stilistica a marchio Prunotto verso connotazioni tendenzialmente più moderne. Oggi, la cantina, divisa tra lo stabilimento di Alba, dove convergono le uve provenienti dalle varie denominazioni, e la suggestiva cascina di Monforte d'Alba, dove si accolgono i visitatori, produce 800.000 bottiglie e conta su 55 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato, frazionati, come da tradizione, in piccoli appezzamenti e singoli Cru di proprietà. Tra questi si distinguono Bric Turot (da cui è ottenuto il Barbaresco oggetto del nostro assaggio), Costamiòle (per la Barbera di Nizza), Bricco Colma (dove è allevato l'Albarossa, incrocio tra Nebbiolo e Barbera) e Bussia (per il Barolo). Il Bric Turot 2016 possiede un sottofondo aromatico silvestre e balsamico, su cui si inseriscono piccoli frutti rossi, viola e sottobosco. In bocca, il sorso è articolato e succoso con tannini decisamente lunghi, vitali e levigati, a garantirne già grande bevibilità.



TENUTE ORESTIADI

Doc Sicilia Il Rosso di Ludovico Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Orestiadi
Proprietà: Cantine Ermes Società Cooperativa Agricola
Enologo: Giuseppe Clementi

"Il Rosso di Ludovico" è il vino di punta di Tenuta Orestiadi, quello da cui tutto è iniziato. Prima annata 2008, coincidente con l'avvio della collaborazione tra Fondazione Orestiadi e Cantine Ermes. Dedicato a Ludovico Corrao, già senatore della Repubblica, figura simbolo di Gibellina di cui fu sindaco per un ventennio, dopo il terremoto del 1968 che la rase al suolo, e artefice della rinascita come città d'arte contemporanea, nonché fondatore e presidente della Fondazione Orestiadi. Un giovane ed emozionato Rosario Di Maria - allora come oggi presidente di Cantine Ermes - propose il progetto al "senatore" che l'accolse entusiasta. Tuttavia Corrao morì due mesi prima dell'uscita del vino, poi procrastinata all'anno successivo. Viene prodotto solo quando l'annata lo merita. Dopo il salto di alcuni millesimi, da novembre 2020 è in commercio la 2015. Le uve di Nero d'Avola provengono da un vigneto sito sui dolci rilievi ventosi dell'entroterra trapanese, terreno limo-argilloso e 600 metri di altitudine, proprio sopra il Cretto di Burri. Fa acciaio e legno di rovere francese prima di affinare lungamente in bottiglia con tempi indicativi, perché a decidere è l'annata, insieme all'enologo. Il Rosso di Ludovico è rosso rubino fitto. Il naso, intenso e variegato, spazia da frutta rossa matura a cioccolato e presenta note balsamiche. In bocca è potente, rotondo e morbido, chiude con note tostate. Lungo.

(Clementina Palese)



MELINI

Docg Chianti Classico Vigneti La Selvanella Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Melini
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Alessandro Zanette

Della nutrita schiera di cantine del Gruppo Italiano Vini, Melini è forse la carta più discreta del mazzo. Eppure è un'azienda storica toscana del 1705; marchio che è riuscito a sopravvivere ad un bombardamento della II Guerra Mondiale a Rufina, dove aveva sede, trasferendosi nelle Chianti Classico, a Gaggiano - lungo la strada che porta da Poggibonsi a Castellina in Chianti. I vigneti acquisiti nel tempo sono divisi in 4 appezzamenti: San Lorenzo, dove ha sede la cantina (costruita negli anni '70 su 4 piani interrati per permettere una produzione totalmente per caduta - architettura visionaria al tempo); Terrarossa, verso Panzano; Granaio, sempre nei dintorni della cantina; e infine La Selvanella, noto Cru di Radda dal 1969, dove 50 ettari di Sangiovese circondano fino a 600 metri di altezza il poggio di Villa Selvanella, insieme ad olivi, alberi di limone, enormi cespugli di rosmarino e un laghetto. La parcellizzazione è minuziosa: almeno 29 le parti in cui è divisa la proprietà a Radda, che vengono vinificate così anche in cantina, unite in un secondo tempo nella Riserva La Selvanella. Tanta storia, che Alessandro Zanette cerca di rispettare ogni giorno da 15 anni ormai. La vendemmia 2016, ultima in commercio, è figlia di una stagione equilibrata che si riflette nel vino: floreale e fruttato, con note ematiche, è polposo in bocca - dolce di lampone e fresco di menta e viola - con tutte le durezze armonicamente al loro posto.



RONCHI DI CIALLA

Doc Friuli Colli Orientali Schioppettino

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Schioppettino
Bottiglie prodotte: 6449
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Ronchi di Cialla
Proprietà: Paolo e Dina Rapuzzi & Figli
Enologo: Pierpaolo Rapuzzi

L'azienda della famiglia Rapuzzi, fondata nel 1970, rappresenta un "unicum" per l'enologia friulana. È stata l'artefice del rilancio dello Schioppettino, (vendemmiato dopo il suo recupero, per la prima volta nel 1977) già oltre 30 anni fa (nel 1989 lo Schioppettino viene riconosciuto come vino Doc Colli Orientali del Friuli). Furono Paolo e Dina Rapuzzi i protagonisti della rinascita della varietà nativa dei colli di Cialla e nota come "Sclopetìn" o Ribolla Nera. Oggi a continuare questa tradizione enoica ci sono i figli Ivan e Pierpaolo, che conducono i 26 ettari a vigneto di proprietà, coltivati anche con Ribolla, Friulano, Verduzzo, Pignolo e Refosco. Cialla, la piccola valle orientata da Nord-Est a Sud-Ovest, racchiusa da boschi di castagni, querce e ciliegi selvatici, dove si trovano i vigneti aziendali nella zona Doc Colli Orientali del Friuli, è stata anche ufficialmente riconosciuta con decreto Ministeriale del 1995 come Cru Cialla, per la coltivazione di soli vitigni di antica coltivazione friulani (Verduzzo, Picolit, Ribolla Gialla; Refosco dal Peduncolo rosso e Schioppettino). La versione 2012 dello Schioppettino possiede profumi di fiori secchi, frutti di bosco, rabarbaro, liquirizia, cioccolato e spezie. Autorevole il sorso appena sapido, imprezioso da un bel frutto maturo, sostenuto da tannini fitti e setosi. Nel lungo finale fa capolino ancora una piacevole nota speziata.

I VINI DI WINENEWS



FAIVELEY

Aoc Mercurey Premier Cru Clos des Myglands Monopole

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Domaine Faiveley
Proprietà: famiglia Faiveley
Enologo: Jérôme Flous

Fondato nel 1825, Domaine Faiveley è parte integrante della storia della Borgogna enoica. Fu Georges Faiveley, insieme a Camille Rodier, per esempio, che nel 1934 fondarono la Confraternita dei Cavalieri del Tastevin, un'istituzione capace di dare un importante slancio al rinnovo dei vini della zona. Domaine Faiveley, tramandato da padre in figlio fino all'attuale settima generazione, oggi è guidato da Erwin Faiveley, che ne ha preso le redini nel 2004. È l'azienda viticola più grande della Borgogna, con quasi 60 ettari a vigneto di proprietà, pur se molto frammentati (di media un ettaro a denominazione), per una produzione che si aggira sulle 850.000 bottiglie. I suoi vigneti occupano porzioni dei più significativi Cru a denominazione della zona, da Nuits-Saint-Georges a Gevrey-Chambertin, da Pommard a Volnay, da Puligny-Montrachet a Mercurey, per un totale di 12 etichette Grand Cru, 25 Premier Cru e 4 Monopole (terroir posseduti in toto e in esclusiva). Come il Clos des Myglands Monopole 2020, che possiede colore rosso rubino, tendenzialmente brillante. Al naso si incrociano profumi di composta di frutti di bosco, spezie, tabacco, sottobosco e funghi. Molto concentrata la bocca, balsamica e vitale, dai tannini leggiadri e dalla verve acida pimpante. Persistente il finale, marcato da una piacevole sapidità e da lampi ancora sui piccoli frutti rossi.



CECI

Emilia Igt Lambrusco Otellon'Ice

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Lambrusco
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Società Cantine Ceci
Proprietà: famiglia Ceci
Enologo: Alessandro Ceci

È in arrivo una versione speciale del Lambrusco a marchio Ceci, ennesima variazione su un tema di grande successo. Si chiama Otellon'Ice e va incontro all'estate e alla voglia che si diffonde ora di bere vini serviti molto freddi. Con Otellon'Ice la cantina emiliana si spinge oltre mettendo in campo un tocco geniale e creando un Lambrusco che viene valorizzato al massimo quando viene servito ghiacciato. La bottiglia di design, tipica della collezione Otello, la prima con la base quadrata, si presenta con un effetto metallizzato inusuale. Per un aperitivo Otellon'Ice avvolge con il suo profumo in cui spicca l'impronta di ciliegia matura e frutti di bosco con sentori di viola. Il suo colore rubino intenso si presenta con un perlage fine e persistente, offrendosi con un sorso pieno e piacevolmente fragrante. Cantine Ceci 1938, azienda internazionale da oltre 80 anni, porta nel mondo la tradizione italiana unita all'incessante desiderio di innovazione. Le Cantine Ceci, nate nel 1938 per iniziativa di Otello Ceci, hanno conosciuto negli anni '60 del secolo scorso un primo momento di grande sviluppo per mano dei figli di Otello, Bruno e Giovanni che avrebbero connotato il ventennio successivo. Oggi Alessandro, Maria Paola, Maria Teresa, ed Elisa e Chiara, nipoti e pronipoti di Otello, portano avanti la storia della famiglia contaminandola con elementi della moda e del life style italiano.



TENUTA DI SESTA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Tenuta di Sesta
Proprietà: famiglia Ciacci
Enologo: Lorenzo Landi

La Tenuta di Sesta, 30 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie, porta nel suo nome quello di una delle "sottozone" più significative del territorio di Montalcino. Siamo nelle colline solcate dalla strada - strada di Sesta, appunto - che da Castelnuovo dell'Abate conduce a Sant'Angelo in Colle, in uno degli spicchi meridionali più vocati e generosi dell'intero areale. A dispetto di quanto le condizioni pedoclimatiche immediatamente suggerirebbero, la cantina oggi condotta da Andrea e Francesca Ciacci, nata negli anni '60 del secolo scorso con Giuseppe Ciacci e sviluppata dal figlio Giovanni, propone vini dallo stile decisamente equilibrato e raffinato, lontani da ogni tipo di indulgenza sfacciata verso potenza e intensità. Un risultato stilistico molto affascinante che arriva da una gestione rigorosa dei vigneti, dal substrato argillo-calcareo con presenza abbondante di ferro, e da un'impostazione enologica senza forzature, valorizzata da un attento uso dei legni di affinamento, che mixa rovere di varie misure, con prevalenza di quello grande. L'annata 2016 interpretata dall'azienda insieme a Lorenzo Landi è un Brunello di Montalcino compito, dai profumi floreali e poi via via più dolci di arancia rossa e ciliegia. Il sorso, egualmente, si diffonde sottile, dall'impronta minerale e dai toni erbacei, verso un finale lievemente amaricante, caldo e gustoso di frutta rossa croccante.



ASCHERI

Docg Barolo

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 32.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Ascheri Azienda Agricola
Proprietà: Matteo Ascheri
Enologo: Giuliano Bedino

Il Barolo 2017 di Ascheri è prodotto dall'assemblaggio del Nebbiolo ottenuto da vari vigneti, come la trazione più antica tramanda, ed è affinato da un mix tra barrique e legno grande. I suoi profumi sono intensi e definiti e mettono in fila un fruttato rosso rigoglioso e intenso, accanto a cenni speziati e ad una bella nota balsamica di sottofondo. In bocca, il sorso è ricco, articolato e morbido, tendenzialmente avvolgente e dal finale largo e caldo, ancora dai ritorni balsamici. L'azienda Ascheri affonda le sue radici storiche alla fine dell'Ottocento ed oggi Matteo Ascheri, attuale presidente del Consorzio di Tutela di Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, l'ha modellata con i criteri delle più moderne realtà vitivinicole, costituendo a Bra, dove ha sede la cantina, un luogo di meritorio appeal. 40 gli ettari vitati, con le vigne più importanti impiantate a Serralunga d'Alba e a Verduno, che alimentano una produzione complessiva di 240.000 bottiglie, dallo stile di buona impronta moderna senza mai essere banale. Protagonista, evidentemente, il Nebbiolo, ma nella collina di Bra non mancano Syrah e Viognier, in un portafoglio prodotti dalla proposta allargata, che spazia dal Langhe Nebbiolo al Barbera, dal Langhe Dolcetto all'Arneis, dal Gavi al Moscato d'Asti, naturalmente, comprendendo anche il Verduno e il Barolo, con quest'ultimo a recitare il ruolo di punta di diamante.

I VINI DI WINENEWS











LUCCHETTI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vigna Vittoria

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Mario Lucchetti
Proprietà: famiglia Lucchetti
Enologo: Alberto Mazzoni

L'azienda dei Lucchetti è un classico esempio di realtà mezzadrile, che ha trovato nuova linfa e una direzione definita attraverso la coltivazione del vigneto e l'imbottigliamento di vini, fenomeno piuttosto diffuso nelle campagne marchigiane. Attualmente conta su 30 ettari a vigneto, a conduzione biologica, per una produzione complessiva di 180.000 bottiglie, equamente distribuite tra Lacrima di Morro d'Alba, la tipologia su cui i Lucchetti hanno da sempre puntato, e Verdicchio dei Castelli di Jesi, più recentemente inserito nel portafoglio prodotti aziendale. Il merito di questa cantina, con sede a Morro d'Alba e condotta oggi da Paolo Lucchetti (che l'ha ereditata dal nonno Armando, esperto innestatore di zona), è quello di aver prima valorizzato e adesso sempre più definito il carattere varietale dei propri vini, attraverso vinificazioni poco invasive e, soprattutto, affinamenti esclusivamente in acciaio e cemento. Ne vengono fuori etichette dalla grande beva e segnate da una cifra stilistica tutta alla ricerca della fragranza e della piacevolezza. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Vigna Vittoria 2019 offre i tipici sentori freschi di mandorla bianca e di tiglio, con accenni di pietra focaia, la dolcezza del miele d'acacia e note citrine dolci. In bocca è una lama piacevolmente spigolosa: fresco e spiccatamente sapido, quasi salino, persistentemente minerale lungo il sorso e agrumato nel finale.



VIGNETI VUMBACA

Doc Cirò Rosato

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Gaglioppo
Bottiglie prodotte: 1.600
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Vigneti Vumbaca
Proprietà: Giuseppe Christian Vumbaca
Enologo: Giuseppe Christian Vumbaca

Si è tolto la toga in piena carriera per realizzare il sogno di una vita nella sua Cirò. Christian ha lasciato la Capitale ed è ritornato in quella parte di Calabria affacciata sullo Ionio con un solo proposito: produrre vino nei vigneti che la mamma Silvana e lo zio Enzo, con sacrifici e tanta passione, sono riusciti a realizzare. Vigneti Vumbaca è uno degli ultimi progetti nati in questa terra di storica vocazione vinicola, l'annata del debutto è stata la 2019. Il nome ne spiega l'indirizzo: grande cura del vigneto secondo la saggezza dei vecchi vignaioli del luogo per rendere ogni vino l'esatta fotografia del luogo in cui nasce. La direzione intrapresa fa della storia di Christian un nuovo affluente della Cirò Revolution, il movimento di giovani produttori e cantine di Cirò nato per promuovere il ritorno alla tradizione e una maggiore tutela dell'identità. Sia in vigna che in cantina, Christian segue il regime biologico. Al centro del racconto mette le potenzialità del mosaico agricolo del cirotano, esprimendole attraverso tre parcelle, dislocate in habitat diversi l'uno dall'altro. Il Cirò Doc Rosato proviene da un ettaro in zona Fedduraru, giardino protetto a due chilometri dal mare, radicato in un contesto argilloso calcareo. Fresco, fragrante, secco e sapido, questo Gaglioppo dalla gradevolissima beva è estremamente conviviale. Ideale per le grigliate di pesce o di carne in compagnia dei più cari amici.

(Manuela Laiacona)



VILLA LE CORTI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Zac

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.968
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Le Corti Società Agricola
Proprietà: Duccio Corsini
Enologo: Claudio Giglioni

Vigneti a conduzione biologica, operazioni di cantina tendenzialmente ridotte all'osso, uso di cemento, legno grande e barrique per gli affinamenti, formano la ricetta della produzione dell'azienda condotta da Duccio Corsini, protagonista della sottozona chiantigiana di San Casciano Val di Pesa, con 50 ettari a vigneto, per una produzione media di 150.000 bottiglie complessive. I vini hanno un'impronta stilistica che richiama la tradizione alla luce di una giudiziosa rilettura in chiave moderna. Declinata con esecuzioni ineccepibili e capace di restituire prodotti vivaci e di grande bevibilità, in linea con le migliori produzioni del Gallo Nero. In più non mancano di carattere e legame con il territorio d'origine, a conferma di una visione tutta all'insegna del Sangiovese. La famiglia Corsini produce vini anche nella Tenuta Marsiliana, in Maremma, dove protagonisti sono il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Petit Verdot, con vini dal carattere esuberante e mediterraneo. Il Chianti Classico Gran Selezione Zac 2016, il cui nome è una dedica ad Anna Corsini, sorella del Principe Tommaso Corsini (Zac è l'acronimo di Zia Anna Corsini), viene affinato per 18 mesi prevalentemente in barrique. I suoi profumi passano dalle spezie a toni affumicati su base rigogliosamente fruttata, ad anticipare una progressione gustativa solida e succosa, che si congeda con un finale arioso e ancora sul frutto rosso.



SANTADI

Vino da Uve Stramature Latinia

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nasco
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Cantina Santadi Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli

Certo la stella resta il vino simbolo della cantina, il Terre Brune, ma anche il resto della gamma è cresciuto non solo in quantità ma anche in qualità, a partire dalla produzione bianchista. Come il Latinia, per esempio. La versione 2015 profuma di agrumi canditi, pesca, albicocca, fichi, resina di conifera e cenni iodati. Sorso, mai stucchevole, pieno, dolce, succoso e compatto, dinamizzato da una buona vena sapida, che invita alla beva. La storia di Santadi racconta più di molte parole l'importanza di questa cantina nel percorso di crescita del vino sardo. Una storia che nasce come tante, ormai quasi sessanta anni fa (era il 1960), dallo slancio di un gruppo di vignaioli, decisi a cooperare per mettere a frutto il proprio lavoro. I primi anni servono a rodare una macchina complessa e vedono la produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie commercializzate con determinazione arrivano intorno agli anni Ottanta. Anni in cui in cantina era già in atto la svolta decisiva, visto che il presidente era già Antonello Pilloni (ancora in carica) e che il gruppo dirigente di allora aveva chiamato alla consulenza tecnica un certo Giacomo Tachis. Questi gli alborì, oggi la Cantina di Santadi è un colosso, almeno per l'economia dell'isola dei Nuraghi, da quasi 1.800.000 bottiglie e oltre 600 ettari a vigneto, ed un marchio apprezzato senza se e senza ma in Italia e all'estero.

I VINI DI WINENEWS







COLLEMATTONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Azienda Agricola Collemattoni
Proprietà: Marcello Bucci
Enologo: Marcello Bucci

La cantina di Marcello Bucci - che la guida dal 1998, dopo essere stata avviata nel 1983, e che si trova a Sant'Angelo in Colle, nel quadrante sud-ovest della denominazione del Brunello - conta su 11 ettari a vigneto, condotti a biologico, per una produzione complessiva di 60.000. Gli appezzamenti dedicati alla vigna sono distribuiti in vari angoli dell'areale a diverse altezze e differenti esposizioni: a Sesta, nel vigneto Cava (a Castelnuovo dell'Abate), nel vigneto Orcia (a Sant'Angelo Scalo), nel vigneto Fontelontano (a Sant'Angelo in Colle) e in quello di Collemattoni (sempre a Sant'Angelo in Colle, attorno al corpo aziendale). Da qui arrivano le uve che permettono di produrre rossi solidi, misurati e affidabili, con una cifra stilistica dai tratti sobriamente moderni, in cui i legni di affinamento si dividono tra tonneau e rovere grande a seconda delle tipologie, e capace di evidenziare nelle etichette aziendali (il primo Brunello di Montalcino prodotto è del 1988) una nitida pulizia aromatica, accompagnata da articolazioni gustative senza eccessi di sorta. Il Brunello di Montalcino 2016 esordisce con i profumi balsamici di bosco alpino. Gradualmente regala intense note di viola, ricamate dalla freschezza del mandarino. Il sorso è dolce in principio, lievemente amaricante e sapido in centro bocca, che dà movimento al vino e ne pulisce il passaggio, lasciando un piacevole profumo di viola.



FRANCESCO RINALDI

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: S. Agricola Francesco Rinaldi e Figli
Proprietà: famiglia Rinaldi
Enologo: Fabio Gemme, Gianfranco Cordero

La Francesco Rinaldi di Barolo, vanta una storia antica. Fondata nel XIX secolo da Giovanni Rinaldi, la cantina venne ereditata nel 1922 dal figlio Francesco, che le diede il nome. La gestione della cantina passò successivamente nelle mani di Luciano e Michele, figli di Francesco, che, soprattutto a partire dagli anni Settanta del secolo scorso dettero una decisa svolta all'attività. Oggi il lavoro viene portata avanti da Paola e Piera Rinaldi, che hanno saputo allargare il mercato anche all'estero. Il vigneto si estende per 11 ettari nei comuni di Barolo, Castiglione Falletto e La Morra, con i Cru Cannubi e Brunate a svettare come punte di eccellenza, con una produzione complessiva di 70.000 bottiglie. I vitigni coltivati sono esclusivamente il Nebbiolo, la Barbera e il Dolcetto e lo stile ha un'impronta decisamente classicheggiante con lunghe macerazioni e affinamenti in legno grande. Il risultato sono vini austeri di grande articolazione e dai profumi intensi, che, però, soltanto dopo qualche anno in bottiglia, riescono ad esprimersi in tutta la loro forza. Il Barolo Cannubi 2017 propone profumi di ciliegia in confettura, cannella, fragola matura, fiori appassiti, radice di liquirizia e rimandi alla pietra focaia. In bocca, il sorso è succoso, teso, con i tannini in bella evidenza, ad accompagnare un finale ampio e dai rimandi nuovamente alla liquirizia e ai piccoli frutti rossi.

ZOOM



TREVALLI, CASCIOTTA D'URBINO DOP

VIA PIANDELMEDICO, 74 - JESI (AN)
Tel: +39 0731 2381
Sito Web: www.trevalli.cooperlat.it

Un formaggio nato dal latte di animali liberi, che compone la tavola marchigiana insieme ad altri ingredienti speciali come crescia al formaggio, uova e frittata di erbe e ciauscolo. È la Casciotta d'Urbino Dop, simbolo della provincia di Pesaro e Urbino, il primo formaggio ad aver conquistato la Denominazione di Origine Protetta. La produzione di piccole forme rotonde, morbide e dal sapore delicato è antica, ma è negli anni '60 del secolo scorso che arriva il "dosaggio" che oggi apprezziamo: latte ovino 70-80% e latte vaccino 30-20%. Questa formula, evidentemente, è protetta dal Disciplinare di Produzione e dal Consorzio di Tutela Casciotta d'Urbino Dop. Quella prodotta dalla cooperativa TreValli, con sede principale a Jesi, è assai speciale: dolce e delicata, ha il sapore del burro e del latte fresco col quale viene prodotta. Friabile e molle, all'olfatto è fragrante e aromatica, rimandando alle erbe del pascolo. Una vera perla, versatile e perfetta per impreziosire le ricette più diverse.

RISTORANTE



LA RISERVA BISTROT

VERZELLA - CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)
Tel: +39 345 2264134
Sito Web: riservabistrot.it

Siamo arrivati alla riapertura (tra maggio e giugno) della "La Riserva Bistrot", il ristorante del wine resort di Cavanera Etnea a Castiglione di Sicilia di proprietà del brand enoico siciliano Firriato. E in vista di questo evento Firriato si affida alla grande esperienza della famiglia Pennisi. Un felice connubio, più che un semplice accordo, tra due famiglie che condividono la stessa visione: da un lato i Di Gaetano, fondatori del marchio Firriato, dall'altro la famiglia Pennisi di Linguaglossa, con una lunga tradizione nella ristorazione, i primi a portare sull'Etna la Stella Michelin con il ristorante Shalai e a ideare l'originale format Dai Pennisi – Macelleria con cucina. L'obiettivo condiviso è quello di interpretare al meglio i valori enogastronomici autentici dell'Etna, realizzando quegli incontri memorabili tra cibo e vino. La "Riserva Bistrot" si inserisce in un contesto paesaggistico unico, che riesce a evocare un susseguirsi di emozioni gastronomiche, improntate sulla ricerca della qualità nel rispetto della tradizione.



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: © Tenuta di Sesta

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