

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 160 - Dal 27 Giugno al 3 Luglio 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 27 GIUGNO AL 3 LUGLIO 2021

*Sordo*

*Rotari*

*Castiglion del Bosco*

*Valle dell'Acate*

*Carpineto*

*CasalFarneto*

*Castello di Neive*

*Tenuta Sette Ponti*

*Costa di Bussia - Tenuta Arnulfo*

*Tenuta del Buonamico*

*Graci*

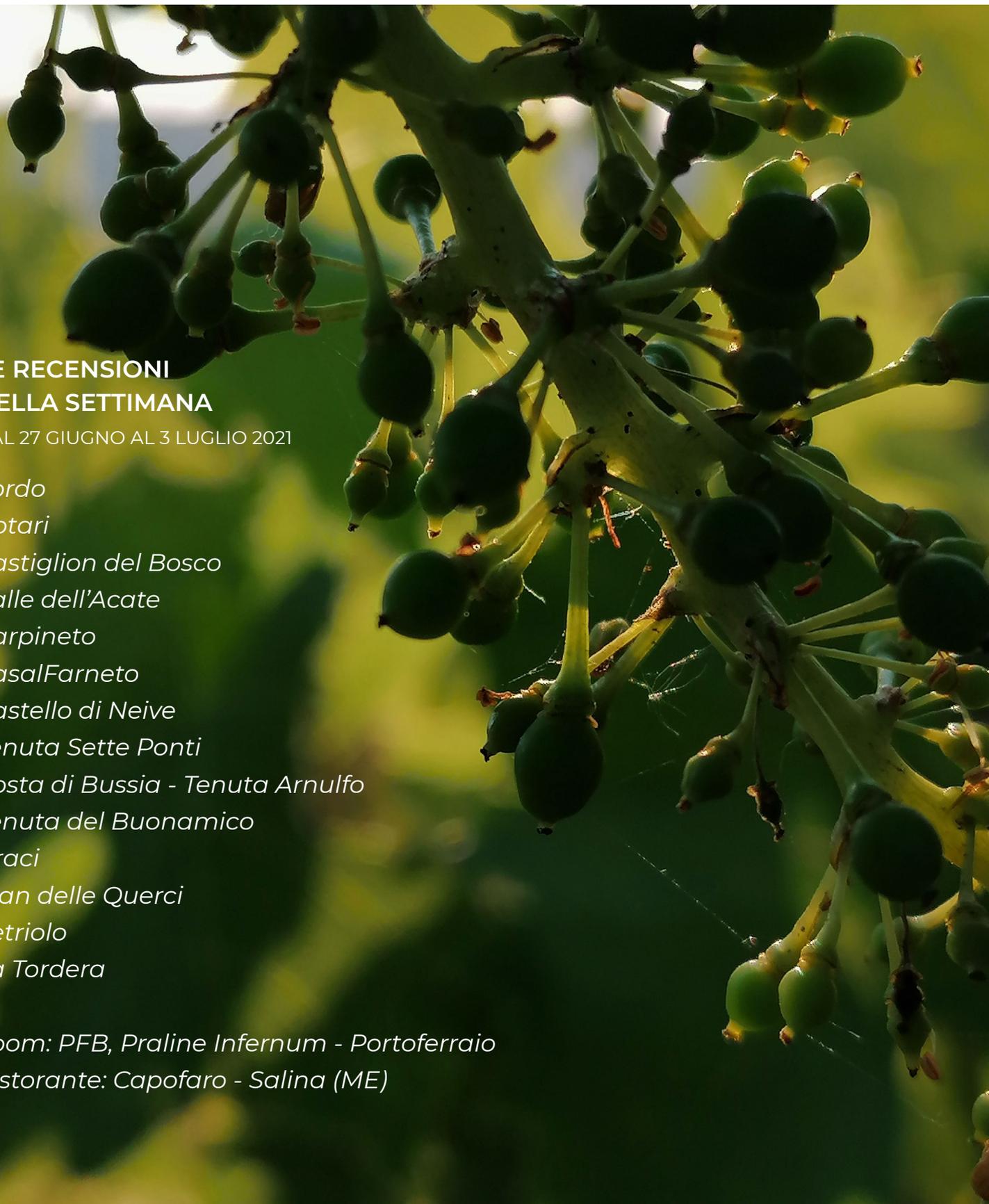
*Pian delle Querci*

*Setriolo*

*La Tordera*

*Zoom: PFB, Praline Infernum - Portoferraio*

*Ristorante: Capofaro - Salina (ME)*





## SORDO

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.900

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Azienda Agricola Sordo Giovanni](#)

Proprietà: Giorgio Sordo

Enologo: staff tecnico aziendale

L'azienda Sordo Giovanni, oggi guidata dal figlio Giorgio, si trova nel cuore delle Langhe enoiche e da quel cuore ne trae i frutti più importanti. Realtà produttiva a conduzione familiare coltiva il vigneto e produce vino da tre generazioni. Fu fondata infatti nei primi del Novecento (per la precisione nel 1912) da Giuseppe Sordo, ma la svolta giunse, appunto, con Giovanni che acquisì numerosi vigneti in alcuni degli areali più significativi di questo prezioso spicchio di Piemonte: Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Barolo, La Morra, Verduno e Grinzane Cavour, arrivando agli attuali 53 ettari vitati, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie. Un'operazione che oggi ha condotto l'azienda a possedere ben otto Cru da cui sono ricavati ben 10 Barolo (comprensivi di due Riserva), a sottolineare senza indugi l'indirizzo qualitativo della cantina con sede a Castiglione Falletto, l'unica a produrre 8 diversi tipi di Barolo in 5 diversi comuni. Maturato in legno grande per 24 mesi, il Barolo Monvigliero 2017, si presenta con un colore rosso granato brillante e dai riflessi rubini. Il bagaglio olfattivo è ampio e persistente e mette in fila richiami di rosa, sottobosco, tabacco e spezie, con bella nota balsamica a chiusura. In bocca, il sorso è caldo e sapido, dai tannini fitti e dolci, che avvolgono un frutto ben a fuoco intervallato da ritorni di cioccolato e liquirizia.



## ROTARI

Doc Trento Brut Flavio Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Società Nosio](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

Il nome di questo Metodo Classico richiama il titolo onorifico di "Flavio" assunto dal re Rotari, per ricordare il prestigio imperiale romano e bizantino. In questo senso, il Flavio rappresenta l'espressione più alta della spumantistica a marchio Rotari, che fa parte del Gruppo Mezzacorona. Fermentato in parte in acciaio e in parte in barrique, dove affina per 5 mesi, rifermenta in bottiglia per 5 anni. La versione Riserva 2012 è sfaccettata e intensa al naso, che profuma di agrumi canditi, gelsomino, miele di zagara, biscotti al burro, pan-brioche e spezie. Non delude neppure il sorso dinamico, vitale e dalla ben calibrata carbonica, lungo e persistente nel finale agrumato e fragrante. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico. Una cantina di moderna concezione, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Il suo tetto "a onda" evoca il susseguirsi delle vigne coltivati a pergola trentina: 2.800 ettari di parco vigneto, praticamente nel cuore delle Dolomiti. Questo il ritratto della Cantina Rotari, il marchio spumantistico di Mezzacorona, top player cooperativo del Trentino enoico e dell'Italia tutta, per certi aspetti modello ancora insuperato e che continua ad occupare costantemente le posizioni apicali tra le aziende esportatrici del made in Italy in bottiglia.



## CASTIGLION DEL BOSCO

Docg Brunello di Montalcino 1100 Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Castiglion del Bosco S. Agricola](#)

Proprietà: Massimo Ferragamo

Enologo: Cecilia Leoneschi

In realtà Massimo Ferragamo voleva solamente prendere un vigneto per farci un po' di vino. Ma come spesso accade, la Val d'Orcia e la sua armoniosa ruralità esercitano un fascino spazzante. Davanti al borgo di Castiglion del Bosco e alla sua antichissima storia - che coinvolge anche Biondi Santi - non ha potuto resistere, diventando nel 2001 a tutti gli effetti uno dei produttori più importanti della denominazione, con 2000 ettari di proprietà coperti di bosco per la maggior parte, da cui sono stati ricavati 62 ettari di vigneto divisi in due porzioni completamente distinte: Gauggiole, 20 ettari adiacenti al Golf della tenuta, e Capanna, 42 ettari mozzafiato che scorrono lungo il crinale di una collina isolata che punta verso ovest. La gestione agronomica ed enologica è affidata a Cecilia Leoneschi, che ha intuito il potenziale di terreni poveri, esposizioni calde e ventilazioni fresche per chiedere a Ferragamo il lungo tempo necessario per ottenere i risultati che gradualmente stanno raggiungendo, soprattutto a Capanna, da cui proviene tutto il Brunello dell'azienda. Diviso in lotti, dà origine anche al cru Campo del Drago e alla Riserva 1100, nata nel 2010 e dedicata all'anno di costruzione della fortezza del borgo. Alla scorrevolezza ed eleganza del frutto e dei balsami, impronta dei vini della tenuta, l'annata 2015 aggiunge fine speziatura ed ematicità, che donano tridimensionalità e persistenza al sorso.



## 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 eleganza. 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)



## CARPINETO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo ed altre varietà a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Gabriele Ianett, Caterina Sacchet

Il Chianti Classico 2019 di Carpineto, coglie i tratti salienti di un'annata che si preannuncia qualitativamente molto significativa per la denominazione a cavallo tra Siena e Firenze. Affinato per un breve periodo in legno grande e poi maturato successivamente in cemento, si esprime aromaticamente con buon vigore e intensità, mettendo in fila profumi immediati di frutta rossa matura, cenni affumicati e rimandi speziati. In bocca, il sorso è morbido e accattivante, con dolcezza in primo piano ben rifinita da lampi acidi, che ne amplificano fragranza e vivacità. Finale rotondo ancora su base fruttata rigogliosa. Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto vanta oggi diverse proprietà per un totale di 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano, passando per Montalcino (Il Forteto del Drago, in località Rogarelli), che rappresenta l'ultima acquisizione in ordine di tempo, costituita da 10 ettari di vigneto. Un percorso chiaro e ben leggibile che ha costruito in Toscana il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo "impero" enoico articolato nelle più importanti denominazioni regionali, sul cui ponte di comando troviamo Antonio Mario Zaccheo e Caterina Sacchet.

## CASALFARNETO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore GranCasale

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Società Casalfarneto](#)

Proprietà: Paolo Togni

Enologo: Franco Bernabei

Casalfarneto nasce nel 1995 e grazie alla sua vicinanza con il Gruppo Togni, operante nel beverage fin dagli anni Sessanta del secolo scorso, di cui è il "braccio" enoico, ha costruito nel tempo una solida base imprenditoriale, nonché un portafoglio etichette decisamente significativo. Oggi, la cantina con sede a Serra de' Conti conta su 43 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie ed è guidata da Paolo Togni, che ha lasciato la guida del Gruppo di famiglia per dedicarsi completamente alla valorizzazione del suo territorio, le Marche, e all'unicità della sua più grande espressione in bottiglia, ossia il Verdicchio, diventando produttore in prima persona. I vini aziendali godono di una buona e confortante costanza qualitativa e non di rado riescono anche a raggiungere l'eccellenza assoluta, grazie ad esecuzioni inappuntabili e ad una chiara visione stilistica, che li ha posti tra i prodotti più interessanti della denominazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi. La scelta stilistica per il GranCasale è la surmaturazione dei grappoli in vigna, raccolti verso la metà di ottobre per ottenere più struttura. L'annata 2018 porta in bottiglia un vino complesso dal nitido e caratteristico sentore di mandorla, arricchito dai profumi di ginestra, pera matura, miele di tiglio e pietra focaia. Lievi note mentolate si ritrovano anche nel sorso saporito e corposo, sapido e pepato, dal finale agrumato.

## CASTELLO DI NEIVE

Docg Barbaresco Albesani Santo Stefano Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Castello di Neive](#)

Proprietà: Italo Stupino

Enologo: Claudio Roggero, Gianfranco

Cordero

Il Castello di Neive rappresenta una sicurezza in quanto a classicità e tradizione, fin dal 1964 quando la famiglia Stupino ne diventò proprietaria, indirizzandone lo stile verso una confortante fisionomia coerente di territorio, anche quando la cantina ha cominciato a sperimentare sull'Arneis o quando ha iniziato a produrre metodo Classico o vini da vitigni quali il Pinot Nero e il Riesling. Un punto di riferimento anche per la denominazione, con alle spalle oltre cinquanta anni di storia, 26 ettari di vigneto (per 127.000 bottiglie complessive) e dove si produce uno dei Cru più apprezzati e significativi dell'intero territorio del Barbaresco, il Santo Stefano, che rappresenta, per di più, un "monopole" aziendale. Parte delle sue uve, tanto per raccontare parte della sua storia così significativa, sono state nel tempo fornite alla cantina Bruno Giacosa che, nel 2012 decise di non produrre più il Barbaresco Santo Stefano, lasciando pertanto al Castello di Neive l'onore di portare sulle proprie etichette il nome di questo storico vigneto. La versione Riserva 2015 possiede aromi chiari e invitanti, che passano dai piccoli frutti rossi alle erbe e alle spezie, in un gioco di incroci di grande freschezza, con tocchi più balsamici a ricordarci il calore dell'annata. In bocca, è sapido con rimandi marini e dal sorso profondo, succoso e ritmato. Affinamento rigorosamente in botte grande.

## TENUTA SETTE PONTI

Toscana Igt Rosso Oreno

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Tenuta Sette Ponti S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Moretti

Enologo: staff tecnico aziendale

La Tenuta aretina Sette Ponti, 60 ettari a biologico per 250.000 bottiglie di produzione complessiva, rappresenta ormai da un ventennio a questa parte una delle realtà più significative del nuovo corso enologico toscano. Di più. Articolata anche la sua "ramificazione" che vede sotto la stessa proprietà della famiglia Moretti anche la realtà bolgherese Orma (5,50 ettari a vigneto per 50.000 bottiglie di produzione complessiva) e la siciliana Feudo Maccari (60 ettari a vigneto per 280.000 bottiglie di produzione complessiva). Tornando ai vini della "casa madre", il cui nome rimanda al numero dei ponti sull'Arno che si incontrano tra Firenze e Arezzo, il più famoso dei quali è quello di Buriano immortalato nella Gioconda di Leonardo, si tratta di etichette dal piglio moderno e dall'esecuzione ineccepibile, che stanno nel solco della tradizione produttiva toscana, che ha costituito, almeno fino ad adesso, il segreto del successo commerciale dei rossi toscani. Ne è un bell'esempio l'Oreno, classico taglio bordolese a base di Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, maturato per 18 mesi in barrique. La versione 2018 offre olfatto ampio e duraturo su fresche note erbacee, frutti rossi maturi, sentori balsamici e spezie dolci. In bocca, l'intimo frasseggio tra acidità e frutto rende elegante e fresco il sorso pieno e succoso, che può contare sino in fondo su un vigoroso slancio tannico.



## COSTA DI BUSSIA - TENUTA ARNULFO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Azienda Agricola Costa di Bussia - Tenuta Arnulfo](#)

Proprietà: Paolo e Guido Sartirano

Enologo: Marco Marsili

La storia della cantina Costa di Bussia comincia nel 1873 con il nome di Tenuta Arnulfo, quando Luigi Arnulfo, appunto, ne diventò proprietario. A partire dal 1890 si aprirono nuovi mercati ed opportunità e proprio grazie all'intraprendenza di Arnulfo, il vino Barolo sbarcò finalmente nel Nord America e per la precisione in California. La morte di Arnulfo nel 1928 segnò l'inizio del declino della cantina. La figlia Carolina non fu animata dalla stessa passione, cedendo in usufrutto i terreni. Quando, nel 1975, Carolina morì senza eredi, la proprietà rimase disabitata. Nel 1988, Paolo e Guido Sartirano la riportarono all'antico splendore, con il nome del vecchio toponimo usato fin dall'Ottocento. Rimessa in sesto la cantina, dove già Arnulfo operava, si procedette ai reimpianti e, nel 1990, arrivò la prima nuova vendemmia con le sue bottiglie di Barolo. 11 gli ettari vitati, accorpati alla sede aziendale di Monforte d'Alba e rientranti nel celebre Cru, da cui è ottenuto il vino oggetto del nostro assaggio. Il Barolo Bussia 2017, maturato per 18 mesi in legno grande, si presenta di colore rosso rubino tenue. Al naso profuma di rosa appassita, spezie, tabacco e cenni affumicati. In bocca, la progressione è rotonda e non priva di vivacità, data da un lato da tannini tendenzialmente nervosi e dall'altro da una buona verve acida. Chiusura intensa e persistente con bella nota finale di liquirizia.

## TENUTA DEL BUONAMICO

Spumante Brut Rosé Gran Cuvée  
Particolare

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Sangiovese, Syrah

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Buonamico Società Agricola](#)

Proprietà: Eugenio e Dino Fontana

Enologo: Alberto Antonini

Profumi di Francia sulle colline di Montecarlo, dove dagli ultimi decenni dell'800 sono stati impiantati vitigni provenienti dalla zona di Bordeaux, dalla zona del Rodano e dalla Borgogna. In un contesto in cui si è saputo coniugare la robustezza dei vitigni toscani con l'eleganza e la morbidezza dei vitigni francesi, la Tenuta del Buonamico si estende qui per circa 100 ettari, di cui 45 a vigneto, i restanti coperti da uliveti e zone boschive. Fondata agli inizi degli anni '60 da ristoratori torinesi, è oggi di proprietà della famiglia Fontana ed è stata ampliata sia come terreni vitati che come cantina. Le viti nuove vengono da ceppi quali Sauvignon Blanc, Chardonnay, Vermentino, Viogner per le uve bianche; e Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon e Canaiolo per quelle rosse. Un vigneto sperimentale di Canaiolo Rosa e Buonamico è stato creato per tutelare un patrimonio a rischio di estinzione. La cantina storica è stata integrata con le migliori attrezzature sia per la vinificazione che per l'imbottigliamento e lo stoccaggio dei vini. Una viticoltura di sapore antico con una grande apertura verso tutte le nuove tecniche di miglioramento vitivinicolo ed enologico: ecco in sintesi la filosofia aziendale della Tenuta. Bel colore luminoso, naso colpito da sentori fruttati di lamponi, ciliegie e fragole, cenni freschi di mentuccia. Al gusto è piacevolmente cremoso, di bella vena acida, finale succoso.

(Leonardo Romanelli)

## GRACI

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Graci](#)

Proprietà: Alberto Aiello Graci

Enologo: Alberto Aiello Graci

Un intimo e totalizzante rapporto con il proprio territorio. Terreni sul versante nord dell'Etna, a Passopisciaro; vigne tra i 600 e gli oltre 1.000 metri sul livello del mare, alcune addirittura a piede franco; solo vitigni della tradizione del vulcano. Questa, in sintesi, la ricetta enoica proposta da Alberto Aiello Graci, un catanese trapiantato a Milano ad occuparsi di finanza, che ha poi deciso di tagliare i ponti con la capitale finanziaria del Bel Paese e tornare alle origini, nel 2004, immergendosi, in tempi non sospetti, in uno degli spaccati più affascinanti dello scenario siciliano, oggi sempre più al centro della produzione enologica dell'isola. Oggi l'azienda ha un'estensione a vigneto di 18 ettari, coltivati a biologico, per 65.000 bottiglie di produzione media annua, divisi tra quelli che circondano la cantina (la fetta più grande concentrata in contrada Arcuria), un vigneto di 80 anni in contrada Feudo di Mezzo, più due ettari di secolari alberelli franchi di piede in contrada Barbabecchi tra i 1.000 e i 1.100 metri di altezza sul livello del mare. Accanto a questo anche tanta voglia di "svariare" sul tema, come la recente (2017) "joint-venture" etnea Idda accanto a nientepopodimeno che Angelo Gaja sembra dimostrare. L'Etna Rosso 2018 profuma di pesca matura, more, sottobosco e tocchi balsamici. In bocca, il sorso è avvolgente e sapido, distendendosi goloso e continuo.

## PIAN DELLE QUERCI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 38.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Pian delle Querci](#)

Proprietà: Angelina Ndreca e Angelo Pinti

Enologo: Valerio Coltellini

Pian delle Querci è una piccola realtà a conduzione familiare parte del ricco bacino di aziende di questa tipologia che contraddistinguono l'areale di Montalcino. È la famiglia Pinti che da ben quattro generazioni la conduce ed oggi, benché Vittorio Pinti continui a dare una mano, suo figlio Angelo e la moglie Angelina sono i protagonisti delle operazioni che si svolgono in cantina e in vigna, la superficie a vigneto aziendale occupa 9,5 ettari, con i primi vigneti impiantati nel 1997. La produzione, in media 55.000 bottiglie annue, evidentemente, vede Brunello e Rosso di Montalcino a recitare il ruolo principale, ma la cantina situata sul versante nord-est della denominazione, nella parte vicinissima al confine con il Comune di Buonconvento, produce anche Sant'Antimo Doc. Lo stile dei vini prende le mosse da fermentazioni con lieviti indigeni, lunghe macerazioni e maturazioni in legno grande, pratiche ormai ben radicate nella zona e che aiutano il Sangiovese di questo angolo di Toscana a trovare la sua proverbiale espressione. Il Brunello di Montalcino 2016 ha un animo profondo che esordisce con profumi ematici e di chinotto che via via evolvono verso la marasca, i fiori essiccati, il cuoio, il cacao amaro e l'alloro. Con la stessa intensità incide in bocca, avanzando sinuoso fra dolcezza, amarezza, sapidità e infine freschezza, finendo con piacevoli ricordi di ciliegia e rosa, lievemente pepati.



## SETRIOLO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Agricola Setriolo](#)

Proprietà: Susanna Suderi

Enologo: Fabio Sarti, Gioia Cresti

L'azienda di Susanna Soderi, 3,5 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione media di 13.000 bottiglie, è una delle tante piccole realtà familiari che costellano la denominazione del Gallo Nero e si trova nella sottozona di Castellina in Chianti. La famiglia Soderi la possiede fin dagli anni Settanta del secolo scorso e fino alla vendemmia 2005, la prima ad essere imbottigliata, vendeva le sue uve a terzi. Lo stile dei vini rimanda ad una netta predominanza di un classicismo ben declinato, che si sviluppa a partire da vinificazioni essenziali e successive maturazioni in tonneau e cemento. Ne risultano vini dal forte carattere e che dipendono in larga parte dall'espressività del Sangiovese di questo areale, con tutti i vantaggi e, talvolta, gli svantaggi, derivanti. Non sempre, infatti, sono immediatamente leggibili e, dimostrando una buona propensione a sfidare il tempo, di solito, hanno bisogno di un po' di bottiglia per esprimersi al meglio. Il Chianti Classico Riserva 2016 centra in pieno le caratteristiche di un'annata da incorniciare per le etichette del Chianti Classico. Vino aromaticamente contraddistinto da un fruttato rosso, con accenti di terra e sottobosco ad incrociare richiami affumicati, possiede sorso solido e succoso, che declina una struttura piena e articolata, dove il frutto trova nell'acidità il giusto motore per amplificare ritmo e sapore.

## LA TORDERA

Docg Valdobbiadene Superiore Rive di Guia Extra Brut Otreval

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera, Verdiso

Bottiglie prodotte: 29.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Azienda Agricola La Tordera](#)

Proprietà: famiglia Vettoretti

Enologo: Paolo Vettoretti, Luciano Rebuli

La famiglia Vettoretti è proprietaria di questa realtà produttiva posta sulle colline di Valdobbiadene dal 2001. A condurla oggi ci sono i fratelli Renato, Gabriella e Paolo, che continuano appassionatamente il lavoro avviato dal padre Pietro e prima di lui dal nonno Bepi. Siamo in una delle zone più acclamate del ricco scenario enico italiano, ormai, commercialmente parlando, "padrona" dei mercati internazionali quando si guarda alle bollicine made in Italy. I 70 ettari di vigneto aziendale (distribuiti anche nelle aree di Asolo e del Prosecco Doc), che originano complessivamente 1.200.000 bottiglie, comprendono significativi appezzamenti nel nucleo storico produttivo di Valdobbiadene tra i quali brillano la parcella di Cartize, il vigneto Tittoni Rive di Vidor, e il vigneto Otreval Rive di Guia, da cui si produce il vino oggetto del nostro assaggio. Ottenuto da uve Glera e Verdiso e affinato per 3 mesi sui lieviti, Otreval Rive di Guia è il primo Valdobbiadene a "zero zuccheri", de La Tordera. La versione 2020 possiede profilo aromatico fragrante dai tocchi agrumati e di mela verde che anticipa una progressione gustativa saldamente saporida dai ritorni fruttati e con qualche cenno floreale. La Tordera è attiva anche nel campo dell'ospitalità con visite e degustazioni in cantina, a cui si accoppia Casa Otreval, un bed&breakfast tra le vigne, locato a Guia di Valdobbiadene.

## ZOOM



### PFB, PRALINE INFERNUM

VIA RODOLFO MANGANARO - PORTOFERRAIO (LI)

Tel: +39 392 2688947

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

La chocolatier Paola Francesca Bertani interpreta l'universo cioccolato come un viaggio esclusivo e personale. Ogni cioccolato viene selezionato non solo dal punto di vista tecnico, ma soprattutto sotto quello sensoriale. Ma non basta. Ogni cioccolato prescelto deve avere tre principali caratteristiche: tracciabilità e provenienza certa, eccellenti note aromatiche rappresentative del territorio di coltivazione ed essere pulito, in poche parole senso etico. In stretta collaborazione con il Chocolate Maker Alessandro Palozzo e con la chocolatier Chiara Pieraccioni, nello straordinario laboratorio sull'isola d'Elba, realizza, tra le tante cose, meravigliose praline. La linea "Infernum" accanto al selezionatissimo cacao e al prelibato burro di cacao, mette insieme nocciola, mango, frutto della passione, lampone, ciliegia, limone, peperoncino, pepe, cannella, aceto balsamico, macis, ginepro, foglie di tè, paprika, whiskey, grappa di Segnana, vaniglia e zucchero di canna, in un incredibile caleidoscopio di sapori e profumi, in onore a Dante.

## RISTORANTE



### CAPOFARO

VIA FARO, 3 - SALINA, ISOLE EOLIE (ME)

Tel: +39 090 9844330

Sito Web: [www.capofaro.it](http://www.capofaro.it)

Con il resort Capofaro - riaperto a metà maggio - la famiglia Tasca ha preso in custodia un piccolo angolo di paradiso eoliano e ha deciso di preservarlo negli dettagli anche più piccoli. Non poteva essere da meno la cucina, affidata a Gabriele Camiolo, che ha deciso innanzitutto di contestualizzarla: Salina è infatti l'isola più agricola dell'arcipelago e questo sta compensando una carenza di pescato preoccupante. Più vegetali, quindi, di cui si usa il più possibile, riducendo all'osso gli scarti: capperi, cucurci e foglie in versione dolce e salata; fichi d'india, con le pale giovani sotto sale o candite e il frutto in salsa o in pasticceria; foglie di vite in salamoia; brodi vegetali dalle verdure di seconda scelta; cavolo trunzu cucinato come fosse carne. Aiutano l'orto aziendale e le aromatiche sparse per la proprietà. La carne c'è ed è tipicamente isolana - coniglio, trasformato anche in prosciutto. Il menù si adatterà ogni due mesi alla stagione, accompagnato dai vini di Tasca d'Almeria con escursioni saline e internazionali. Creatività golosa al servizio dell'ambiente.



# Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su [immedia.net](http://immedia.net)

IM\*MEDIA

## INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

☎ **Sito:** [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - **E-mail:** [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
**tel.** +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticoltura*