

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 161 - Dal 4 al 10 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 4 AL 10 LUGLIO 2021

Il Falchetto

Castello Vicchiomaggio

Dom Ruinart

Vicari

Palladino

Palazzo

Malenchini

Contrada Santo Spirito

Vallone

Filippi

Castello di Cacchiano

Poliziano

Fontanafredda

Roberto Lucrelli

Zoom: Pojer e Sandri, Aceti di frutta - Trentino

Ristorante: Terrazza Monte della Torre - Arnaldo Caprai



IL FALCHETTO

Docg Nizza Bricco Roche Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Az. Agricola Tenuta il Falchetto](#)

Proprietà: fratelli Forno

Enologo: Adriano Forno, Gianfranco

Cordero

Famiglia di agricoltori dediti alla vite e al vino da quattro generazioni, quella dei Forno inizia a produrre le prime bottiglie già nel 1940. Alla fine degli anni Settanta del secolo scorso, Pietro passa le redini dell'azienda ai figli Natalino e Luigi, i quali rinnovano la cantina e danno una sterzata decisiva alla produzione aziendale, migliorando e affinando sia le tecniche utilizzate nei vigneti sia quelle adottate in cantina. Oggi l'azienda - che si estende complessivamente per 50 ettari (da cui si ottengono 280.000 bottiglie - è guidata dai fratelli Giorgio, Fabrizio e Adriano ed è composta da tre Tenute nella provincia di Cuneo nei comuni di Santo Stefano Belbo (con gli appezzamenti coltivati a vigneto de Il Falchetto e Marini) e Castiglione Tinella, e tre in provincia di Asti nei comuni di Agliano Terme (con i vigneti di Bricco Paradiso, Lovetta Lurei, Pian Scorrone e Vigna del Ciabot) e Calosso (Vigneto del Fant), dove vengono allevate in prevalenza le varietà Moscato, Arneis, Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero. Proprio da quest'ultima tenuta proviene il Nizza Bricco Roche, ottenuto dalle vigne esposte a sud, sud-ovest che donano una spiccata concentrazione ai suoi profumi e al suo sorso: mora e viola, tabacco e chinotto, note di sottobosco si diffondono saporiti, sapidi e pepati, con una decisa aderenza che pulisce la bocca nel lungo finale fiorito.

CASTELLO VICCHIOMAGGIO

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Le Bolle

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Tenuta Vicchiomaggio S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Matta

Enologo: John Matta

Il Castello di Vicchiomaggio, di proprietà della famiglia anglo-italiana Matta dal 1964, sterzò decisamente verso la produzione viticola di qualità nel 1982, ed oggi le etichette dell'azienda con sede a Greve in Chianti - 38 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie - occupano saldamente una posizione non secondaria nel panorama produttivo della denominazione del Chianti Classico, presidiandone parte dell'areale che si estende nella sottozona di Greve, nel cuore del versante fiorentino del Gallo Nero. I vini mostrano un'esecuzione impeccabile, sono caratterizzati da uno stile moderno, ma mai sopra le righe, affinandosi, a seconda delle tipologie, sia in legno grande che in barrique, ed esprimono una confortante continuità qualitativa, all'insegna dell'equilibrio e senza dimenticare i richiami al territorio d'origine. L'azienda produce anche le etichette Villa Vallemaggiore ottenute in Maremma. Il Chianti Classico Gran Selezione Le Bolle 2016, maturato in barrique per 26 mesi, possiede naso ampio e intenso dove i profumi dominanti sono quelli della ciliegia e dei frutti rossi maturi in genere, con tocchi di viola e cenni affumicati e speziati a chiudere il cerchio. In bocca, il vino ha morbidezza, densità e robustezza, declinate da tannini pieni e serrati, accompagnati da verve acida vivace, che ne allunga il sorso fino ad un finale persistente ancora su toni fruttati.

DOM RUINART

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Ruinart Maison](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Frédéric Panaïotis

Il 2009 marca 50 anni della serie (parti nel 1959) dedicata a Dom Thierry Ruinart, religioso - al contrario del "collega" Pérignon - non specialista di vino, ma gran letterato, a soli 17 anni già maître a Saint Germain des Prés, Parigi. Coi vari salti d'annata questo è il Dom R. n.26. Ha fatto 8 anni di lieviti e poi tanto vetro (da marzo '18), ben più dell'anno pre-release, che è il minimo per la casa. Solo Chardonnay, 82% Cote des Blancs, 18% dal lato più fresco della Montaigne, è ben diverso dal 2007. Meno teso, più sorridente, è figlio di un'annata più asciutta della media in estate, ma dal ciclo vegetativo regolare. Il risultato? Vini ampi, solari. Ma non stressati da temperature roventi. E con vendemmia (a metà settembre) facile e sana, ed equilibri analitici felici anche sull'acidità. Esito: basso dosaggio (4 grammi) e bell'impatto. Fiori bianchi, zagara, poi subito frutta, polpa (generosa al gusto), mandorla fresca, nuance lievi di miele, avvolgenza. Curiosità: Dom R. salta il 2008, annata ritenuta grande più per i Pinot che per lo Chardonnay, dalle acidità troppo ispide, secondo Frederic Painiotis, chef de cave, per lo stile di casa. Di gran classe il debutto del nuovo Dom R. con al primo test abbinare le "idee" golose di Eugenio Boer (focaccia, torta di rose al culatello, maionese tartufo nero e caffè, marmellata di melograno e Sechuan) in uno Champagne breakfast di charme.

(Antonio Paolini)

VICARI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Capofila del Pozzo Buono

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Azienda Agricola Vicari](#)

Proprietà: Nazzareno, Vico e Valentina Carli

Enologo: Vico Carli, Giuseppe Potentini

L'azienda agricola Vicari è una piccola impresa a conduzione familiare, condotta da Nazzareno e i suoi due figli Vico e Valentina ed ha sede a Morro D'Alba. I Vicari erano "quelli del pozzo buono" perché nella contrada che oggi ospita la cantina c'era ed è ancora esistente un grande pozzo da cui tutti gli abitanti di Morro D'Alba attingevano l'acqua potabile. In ogni etichetta, si ricorda questa storia condensata dalla scritta che caratterizza tutti i vini "Del Pozzo Buono". Nel 1990 Nazzareno imbottiglia le sue prime 200 bottiglie di Verdicchio e Lacrima, sancendo l'ingresso di questa realtà viti-enologica nel mondo del vino marchigiano. Attualmente sono 28 gli ettari vitati a disposizione dell'azienda, da cui si ricava una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, concentrata, evidentemente, tra le due denominazioni, Lacrima e Verdicchio dei Castelli di Jesi. Lo stile, benché i vini siano maturati esclusivamente in acciaio, ha un tratto ben leggibile, denso e strutturato, anche nelle versioni più semplici ed immediate. Come il Capofila, che a differenza dell'Oltretrempo - vinificato per sottolineare la longevità del Verdicchio - e L'Insolito - vinificato per rimarcare i tratti aromatici - rappresenta la versione più versatile e conciliante di questo vitigno: il naso dai profumi delicati e citrini, note mentolate, di glicine e mandorla bianca introduce un sorso dolce e spiccatamente sapido, pieno e persistente.



PALLADINO

Docg Barolo Parafada

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.800

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Vinicola Palladino](#)

Proprietà: Maurilio Palladino

Enologo: Maurilio Palladino

Nata nel 1974, la cantina dei Palladino è una realtà a conduzione familiare, situata a Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe. Qui, Piero Palladino, affermatosi professionalmente nel settore del tessile, volle dare sfogo alla sua grande passione per il vino, affidando l'impresa vitivinicola, che non poteva gestire da solo, al cugino Maurilio. Oggi l'azienda, 11 ettari a vigneto per una produzione di 180.000 bottiglie, continua il suo percorso virtuoso, con le nuove generazioni della famiglia, impegnate nello sviluppo commerciale e nei lavori in cantina e in vigna. I vigneti si trovano in diverse denominazioni delle Langhe, ma, evidentemente, a svolgere il ruolo di protagonisti sono gli appezzamenti nella denominazione del Barolo, con le menzioni geografiche aggiuntive, San Bernardo, Parafada, Ornato e Serralunga d'Alba, a "svettare" sulle altre. Le uve coltivate, da cui si ricavano soltanto delle purezze, sono quelle tradizionali: Nebbiolo, a cui si affiancano altre varietà regionali come Barbera, Dolcetto, Moscato, Cortese e Arneis. Affinato per 24 mesi in legno grande, il Barolo Parafada 2017 appare di un bel colore rubino luminoso, che richiama tonalità granate. Al naso, si alternano aromi di frutta rossa matura, note balsamiche e speziate. Il sorso è denso e vitale e si caratterizza per buona fragranza, da cui emerge una traccia minerale a condurre anche un finale persistente.

PALAZZO

Docg Brunello di Montalcino Cosimo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.333

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agricola Palazzo](#)

Proprietà: famiglia Loia

Enologo: Fabrizio Ciufoli

La storia di questa piccola realtà produttiva familiare, 4 ettari a vigneto per 22.000 bottiglie, comincia nel 1983, quando, dopo una vita vissuta tra Inghilterra e Scozia, Cosimo Loia acquista la Tenuta Palazzo, che curiosamente portava lo stesso cognome della moglie Antonietta. Nel 1986, insieme ai figli, Cosimo Loia comincia la produzione di vino per la commercializzazione. Siamo nel versante sud-est di Montalcino ed i vigneti si trovano ad un'altezza di 320 metri sul livello del mare. In vigna come in cantina le operazioni sono ridotte all'osso e il Sangiovese si può esprimere in tutto il suo temperamento, sia nel bene che nel male, dando origine ad una piccola linea di vini diretti e piacevoli, che, evidentemente, trova nel Brunello e nel Rosso di Montalcino i suoi protagonisti principali benché la cantina produca anche l'Igt Alcino (da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot), totalmente affinato in barrique, mentre i vini a denominazione maturano in legno di varia misura. Questo Brunello è dedicato al fondatore della cantina e si ottiene dalla prima vigna che lui stesso piantò nel 1985. Dal 2015 ha concesso un vino equilibrato nella sua complessità olfattiva e gustativa: rosa, chinotto, ciliegia, lievi speziature dolci e una balsamicità quasi montana di pino ginepro e corteccia precedono un sorso dolce, che si declina fresco e lievemente sapido, dai tannini levigati e dal finale fruttato.

MALENCHINI

Docg Chianti Colli Fiorentini Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Tenimenti Malenchini](#)

Proprietà: famiglia Malenchini

Enologo: Valentino Ciarla

La cantina della famiglia Malenchini si trova nel contesto della bella villa medicea di Lilliano (di cui è proprietaria dalla metà dell'Ottocento), posta sulle colline che dominano Firenze, nei pressi di Bagno a Ripoli, dove sono allevati anche i 17 ettari di vigneto a biologico dell'azienda, che produce complessivamente 120.000 bottiglie. Oggi a guidarla c'è Diletta Malenchini, artefice di un percorso enoico solido e dagli obiettivi decisamente chiari, con il Sangiovese ormai diventato protagonista assoluto, accompagnato dal sempre più marcato utilizzo di vitigni complementari locali, come il Canaiolo, e con un progressivo abbandono dei legni piccoli per gli affinamenti a favore della tradizionale botte grande. Il risultato è una gamma di vini dalla chiara definizione stilistica, con la freschezza e l'equilibrio a rappresentarne i tratti salienti e con un sempre più accentuato avvicinamento alle etichette del vicinissimo Gallo Nero piuttosto che a quelle del Chianti generico. Ne è un esempio paradigmatico il Chianti Colli Fiorentini Riserva 2016, maturato in legno grande. I suoi profumi ricordano il cassis, il melograno, i fiori di campo e le spezie. In bocca, la struttura del vino è vigorosa ma al contempo agile e articolata. Un elemento che ne rende la bevibilità spigliata e golosa, anche grazie ad una pimpante tensione acida, che allunga un finale ancora dai toni fruttati.

CONTRADA SANTO SPIRITO

Doc Etna Rosso Animardente

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Feudo Maccari](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

È l'ultimo tassello dell'articolato mosaico enoico della famiglia toscana Moretti, Contrada Santo Spirito di Passopisciaro, i cui vini sono arrivati sul mercato appena un anno fa con il millesimo 2016. Un mosaico che comprende la "casa madre" Tenuta Sette Ponti (60 ettari a biologico per 250.000 bottiglie di produzione complessiva), la bolgherese Orma (5,50 ettari a vigneto per 50.000 bottiglie di produzione complessiva) e l'altra azienda siciliana Feudo Maccari (60 ettari a vigneto per 280.000 bottiglie di produzione complessiva). Qui sulle pendici dell'Etna, ad oggi, gli ettari coltivati a vigneto sono 12 e seguono un trend in costante crescita che vede molte aziende dell'isola, trovare come loro "naturale" espansione proprio i terreni ad elevata altitudine intorno al vulcano, a testimonianza del grande appeal di questo angolo di Trinacria. Per adesso, due sole etichette sono prodotte da questa realtà, il bianco Animalucente da uve Carricante e Minnella e il rosso Animardente, da sole uve Nerello Mascalese. La versione 2018 di quest'ultimo, oggetto del nostro assaggio, maturata per 14 mesi in tonneau, profuma di piccoli frutti rossi, pesca matura, resina di conifera e grafite. In bocca, il sorso è decisamente goloso e la bevibilità è quasi inarrestabile, grazie ad una perfetta integrazione tra acidità e tannini che sostengono un frutto fragrante di decisa persistenza e lunghezza.



VALLONE

Salento Igp Fiano Tenuta Serranova

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Vallone Società Agricola](#)

Proprietà: Vittoria, Maria Teresa e

Francesco Vallone

Enologo: Marco Mascellani

Non sono molte le aziende pugliesi che godono della fama dell'Agricola Vallone, anche e soprattutto tra addetti ai lavori e super appassionati. Un prestigio dovuto, in buona parte, alla particolarità produttiva e stilistica del suo storico rosso di punta: il Graticciaia. Ma la famiglia Vallone, che gestisce questa realtà dal 1934, ha saputo anche stare al passo con i tempi e diversificare la propria produzione, sempre all'insegna però della tradizione e del legame con il proprio territorio. Tre le proprietà di Agricola Vallone, a formare un parco vigneti in biologico di 170 ettari per una produzione complessiva di 490.000 bottiglie: Iore, nell'agro di San Pancrazio, nella denominazione Salice Salentino, Flaminio, all'interno della denominazione Brindisi e dove si trova anche la nuova cantina e quella nel Castello di Serranova, dove è situato il fruttajo per l'appassimento delle uve. Da un anno a dirigere le operazioni di cantina c'è l'enologo Marco Mascellani e il cambio di mano comincia a farsi sentire almeno sul fronte dei bianchi, anche se, evidentemente, il cuore aziendale batte ancora per la produzione rossa. Ne è un buon esempio il Tenuta Serranova 2020, delizioso fin dai profumi di mandorle fresche, erbe, e gelsomino. In bocca, è morbido e al tempo stesso fragrante, con sorso piacevolmente scorrevole, saporito e appagante, che si congeda con un finale e dai toni agrumati.

FILIPPI

Doc Soave Colli Scaligeri Castelcerino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Viso & Filippi Azienda Agricola](#)

Proprietà: Filippo Filippi

Enologo: staff tecnico aziendale

Castelcerino è il cru più elevato del Soave, con i suoi quattrocento metri sul livello del mare, ed è qui che Filippo Filippi si dedica a quelle meravigliose viti di Garganega quasi tutte risalenti agli anni Cinquanta (pergole mappate Foglio 1°), baciata da una tale escursione termica da garantir loro un corredo aromatico non sempre così pronunciato sul territorio. Vanno però ricordate, fra le proprietà che il Nostro ama seguire palmo a palmo, anche i cru Monteseroni e Vigne della Brà, insieme al piccolo vigneto Susinaro e al Turbiana, dedicato specificamente al Trebbiano di Soave. Quanto sopra, poi, senza voler minimamente trascurare i dieci ettari complessivi di bosco - vero trionfo floreale e faunistico - l'antica casa risalente al Trecento e la suggestiva macchia mediterranea che fa da altrettanto meritoria cornice. Un contesto e una filosofia di vita emblematici, degni rappresentanti di tutto l'habitat del Soave migliore: fatto di fatica ma anche di tanta passione, oltre che di frutti capaci di saper dare il meglio anche dopo decenni, se ben allevati. Questa selezione dei Colli Scaligeri arriva per l'appunto da viti di oltre cinquant'anni, allocate su terreni d'origine vulcanica, dopo nove mesi di sosta in acciaio sui propri lieviti: con un rapporto qualità-prezzo encomiabile, oltretutto, per un vino pieno, sapido, tipico e teso, dal finale di lunghezza sconcertante.

(Fabio Turchetti)

CASTELLO DI CACCHIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia

Nera, Colorino

Bottiglie prodotte: 16.266

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Az. Agricola Castello di Cacciano](#)

Proprietà: Giovanni Ricasoli-Firidolfi

Enologo: Stefano Chioccioli

È nel 1974 che Cacciano, situato nella collina di Monti in Chianti a pochi chilometri da Gaiole, un areale che meriterebbe da solo il titolo di sottozona, e di proprietà della famiglia Ricasoli Firidolfi da tempo immemore, imprime una decisa accelerazione qualitativa alla sua produzione, diventando uno dei riferimenti fra le aziende che meglio interpretano la classicità della denominazione, con etichette quali, per fare l'esempio più celebre, il Chianti Classico Millennio. Lo stile dei suoi rossi, veraci ed essenziali, è ben stilizzato ed è assolutamente rispettoso del territorio. Nessun cedimento a mode enologiche passeggere, ma una ricerca continua dell'equilibrio, anche nella scelta dei legni di affinamento, che contano sia su barrique, tonneau e botti grandi. Una serie di scelte rigorose che hanno costituito una sicurezza, talvolta però anche un limite. I vini aziendali infatti non sono di immediata leggibilità e hanno bisogno di tempo perché possano esprimersi al meglio, con tutti i rischi che ne conseguono. Il Chianti Classico 2016, figlio di annata memorabile per la denominazione del Gallo Nero, possiede profumi sfumati di frutti rossi, cenni ferrosi e ricordi di terra. In bocca, il vino ha silhouette solida e articolata, sorso saporito e deciso, ma anche qualche piccolo cenno agée. L'azienda possiede 31 ettari di vigneto per una produzione media di 120.000 bottiglie annue.

POLIZIANO

Docg Vino Nobile di Montepulciano
Le Caggiole

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Azienda Agricola Poliziano](#)

Proprietà: Federico Carletti

Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

Prende le mosse esattamente 60 anni fa il progetto enologico forse più noto del territorio di Montepulciano. Nel 1961, Dino Carletti acquistò i primi 22 ettari di terreno da cui si sarebbe sviluppata l'azienda Poliziano, attualmente estesa su 150 ettari a vigneto e condotta dal figlio Federico dal 1978, a sua volta intento a preparare la strada per l'arrivo della prossima generazione, i figli Maria Stella e Francesco, nel solco di una consolidata tradizione familiare. Il nome della cantina, un omaggio all'umanista Angelo Ambrogini (1454-1494), detto il "Poliziano", che a Montepulciano nacque, mai fu scelta più centrata per una realtà produttiva capace di recitare stabilmente il ruolo di protagonista per tutto un territorio, attraversando le varie fasi della rinascita enoica toscana ed incarnandone con implacabile continuità i tratti dell'eccellenza. Oggi, come a suggerire un percorso ancora rivolto al futuro, il Nobile Le Caggiole ribadisce il valore della tradizione, con il linguaggio della modernità. Già prodotto dal 1982 al 1994 e recentemente tornato con l'annata 2015 sugli scaffali, è un Sangiovese in purezza maturato in tonneau, riletto dallo stile di questa maison. La versione 2018, impeccabile come sempre per esecuzione, brilla per definizione aromatica ed equilibrio gustativo, ponendosi tra le migliori espressioni della sua tipologia. E non solo provenienti da Montepulciano, la perla del Rinascimento toscano.



FONTANAFREDDA

Docg Barolo Vigna La Rosa

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Casa di E. Mirafiore & Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Enologo: Giorgio Lavagna

Il Barolo Vigna La Rosa, oggetto del nostro assaggio è una delle etichette simbolo di Fontanafredda ed è maturato per un anno in barrique e per un altro anno in legno grande. La versione 2016 possiede profumi articolati che incrociano rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco e vaniglia. In bocca, il vino attacca morbido e fragrante, per poi svelare una trama tannica fitta che si fa sempre più polposa e dai ritorni fruttati. Finale profondo e sapido dalla freschezza acida in primo piano. La tenuta di Fontanafredda rappresenta un luogo storico a tutto tondo. Collocata a Serralunga d'Alba, era di proprietà di Vittorio Emanuele II che la donò a Rosa Vercellana, la "Bela Rusin" di cui si era innamorato e che fu la sua amante per decenni, diventando Contessa di Mirafiore e Fontanafredda. Fu il loro figlio Emanuele Guerrieri, a dare inizio all'attività commerciale, nel 1878, con un approccio alla vinificazione e alla vendita modernissimo, che fece di Fontanafredda un'azienda da subito all'avanguardia. Negli anni più recenti e dopo varie vicissitudini, la tenuta finì in mano al Monte dei Paschi di Siena per essere acquistata, una decina di anni fa, da Oscar Farinetti fondatore di Eataly, che l'ha rilanciata, riportandola ai fasti del passato, recuperando anche il marchio storico Casa E. Di Mirafiore. Oggi conta su 100 ettari coltivati a vigneto in biologico, per una produzione di 8.500.000 bottiglie.

ROBERTO LUCARELLI

Doc Marche Bianco Dosaggio Zero Giulio 37

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.900

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Azienda Agricola Roberto Lucarelli](#)

Proprietà: Roberto Lucarelli

Enologo: Marco Gozzi, Samuele e Roberto Lucarelli

Le Marche enoiche non sono soltanto Verdicchio di Jesi e Matelica o Rosso Piceno. Esistono anche altri contesti, territoriali, tipologici e stilistici, non privi di interesse e che spesso danno vita a vini decisamente particolari. L'azienda di Roberto Lucarelli rappresenta per l'appunto una di queste varianti. La cantina sorge in località Cartoceto e nasce nel 1998, ed oggi conta su 50 ettari che dal 2014 sono coltivati in regime biologico, per una produzione complessiva di 250.000. Divisa tra l'allevamento dei vitigni tradizionali della Valle del Metauro, Bianchetto del Metauro, Verdicchio, Sangiovese, Malvasia e Moscato e quelli internazionali, Merlot, Pinot Nero, Chardonnay, Semillon e Sauvignon, questa cantina sembra aver individuato una sua precisa fisionomia, costituita da etichette, sia bianche che rosse, sempre accurate nell'esecuzione, che offrono una buona definizione aromatica e complessità gustativa, con l'aggiunta di una serie di Metodo Classico decisamente dotati di originalità: Esther, blend di Verdicchio e Bianchetto, e questo Giulio 37, un dosaggio zero di Chardonnay e Pinot Nero pressati a grappolo intero e vinificati separatamente: il Pinot Nero in acciaio, lo Chardonnay in tonneau. La 2016 è la prima annata imbottigliata dall'azienda. C'è molta florealità al naso e un sapore di mora deciso in bocca: gustoso e fresco, dalla bollicina fine, è un buon esordio per uno spumante classico marchigiano.

ZOOM



POJER E SANDRI, ACETO DI FRUTTA

VIA MOLINI, 4 - SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)

Tel: +39 0461 650342

Sito Web: www.pojeresandri.com

Pojer e Sandri in Trentino sono una vera e propria istituzione con la loro produzione di vini fermi e spumanti. Ma l'azienda è rinomata anche per la sua capacità di spaziare tra i distillati, grappe, acquavite e brandy e non da ultimo tra gli aceti di vino e gli aceti di frutta. Quest'ultimi sono proposti in un vasto assortimento: da quelli ottenuti dalle mele cotogne ai lamponi, dal ribes nero alle more, dalle pere alle ciliegie, dal sambuco al sorbo. Ottenuti con metodologia tradizionale, vengono elaborati in botti di legno (rovere, acacia, ciliegio) facendo incontrare il vino con succhi fermentati di frutta per 12-18-24 mesi. Le materie prime sono di ottima qualità e non lo scarto di altre lavorazioni, rigorosamente di provenienza regionale o addirittura aziendale, sono lavorate senza forzature meccaniche, che altererebbero le loro qualità organolettiche, e garantiscono aceti unici, capaci di massima personalizzazione e originalità per piatti sempre più emozionanti. Una vera particolarità tutta da provare.

RISTORANTE



TERRAZZA MONTE DELLA TORRE DI ARNALDO CAPRAI

LOCALITÀ TORRE - MONTEFALCO (PG)

Tel: +39 0742 378802

Sito Web: www.arnaldocaprai.it

Un Wine Club del Sagrantino e dei vini dell'Umbria: è l'iniziativa della cantina Arnaldo Caprai dalla Terrazza Monte della Torre, uno spazio all'interno della tenuta da cui si può godere di una vista unica su Montefalco e dove è possibile vivere l'esperienza di degustazione umbra in tre percorsi diversi accomunati dalla presenza di un wine educator, dalla visita in cantina e dall'abbinamento gastronomico con una ricercata selezione di prodotti tipici locali. Una proposta che arriva con la ripartenza post-covid19 e l'estate, ma che proseguirà anche successivamente per diventare un punto di riferimento per tutti i wine lover. A fianco di questa novità, anche per il 2021 è confermata la proposta pic-nic firmata Arnaldo Caprai, tra i primi in Italia a proporre un pic-nic nella sua tenuta, tra i filari di Sagrantino, o sulla Terrazza Belvedere, in posizione panoramica, all'ombra di una quercia secolare, anche nella formula "Pic-nic Gourmet", con le pietanze preparate dallo chef resident della cantina, Salvatore Denaro.



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

IM*MEDIA

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: © Dom Ruinart

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



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticoltura