

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 162 - Dal 11 al 17 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 11 AL 17 LUGLIO 2021

Pio Cesare

San Polo

La Scolca

Zýmē

Fea

Fontezoppa

Negretti

Rietine

Tenuta Garetto

André Robert

Roberto Venturi

Boscarelli

Marina Coppi

San Fabiano Calcinaia

Zoom: Fattoria di Volmiano, Olio Evo V Toscano Colline di Firenze Igp

Ristorante: Amber Lounge - Modena



PIO CESARE

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.881

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: Federica Boffa Pio

Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Boffa Pio

Il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2017 di Pio Cesare ha naso complesso e persistente che sa di viola, bacche di bosco scure, un accenno di pietra focaia e spezie dolci. Agile e ben strutturato il sorso, in grande equilibrio tra frutto e tannini fitti, vibranti, ma per nulla aggressivi, fino ad un lungo e balsamico il finale. Un vino che non pare essere del millesimo dichiarato in etichetta. "Siamo davvero orgogliosi dell'annata 2017 - spiega Federica Rosy figlia del compianto Pio Boffa, recentemente scomparso - forse una delle più controverse degli ultimi 20 anni, sminuita ancora prima che la vendemmia fosse terminata. Non ha niente a che vedere con la 2003 per esempio. È un'annata perfettamente bilanciata ed elegante, capace di riflettere le caratteristiche dei nostri grandi terroir. Mio papà era davvero molto contento dei risultati qualitativi di questa vendemmia. Proprio dall'annata 2017, quella che celebra il nostro anniversario, abbiamo deciso di rafforzare la nostra filosofia del "blend" e abbiamo scritto sull'etichetta del nostro Barolo e Barbaresco l'appellativo con cui questi vini sono stati da sempre chiamati: Barolo Pio e Barbaresco Pio. Abbiamo voluto premiare tutti i nostri amici che hanno condiviso il nostro credo e hanno chiamato le nostre due bandiere con il nome della nostra famiglia e non le hanno svilite con il tanto "odiato" (da mio papà) epiteto di "base".

SAN POLO

Docg Brunello di Montalcino Vignavecchia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.115

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Azienda Agricola Poggio San Polo](#)

Proprietà: Marilisa Allegrini

Enologo: Riccardo Fratton

Sono 17 gli ettari coltivati a vigneto dell'azienda San Polo per una produzione di 150.000 bottiglie, ovvero la dependance di Montalcino che la famiglia Allegrini ha acquisito nel 2007. Raccolti su una specie di terrazzamento naturale si affacciano sulla vallata di Sant'Antimo, in località Podernovi e rappresentano il centro di questo progetto enologico che non è l'unico che la nota famiglia del vino veronese ha in essere in Toscana (si aggiunge infatti alla tenuta bogherese di Poggio al Tesoro). Siamo dunque nel quadrante sud-orientale della denominazione rossista per eccellenza della Toscana, zona storica per la produzione del Brunello, dove i terreni sono argillosi e calcarei e le altezze sfiorano i 450 metri sul livello del mare. Qui nascono Sangiovese avvolgenti e solidi che conservano queste ottime caratteristiche anche nella declinazione che ne fa San Polo, grazie anche a vinificazioni in cemento e maturazioni dei vini sia in legno piccolo che in botti da 30 ettolitri. Il Brunello di Montalcino Vignavecchia 2016, anche grazie ad un'annata a dir poco significativa, incarna paradigmaticamente questa cifra stilistica e si offre con un bagaglio olfattivo dai tratti balsamici e fruttati, ma soprattutto caratterizzato da belle note di radice, erbe di campo e liquirizia. La fase gustativa è altrettanto ben riuscita, densa, incalzante, succosa e dal finale caldo, arioso e saporito.

LA SCOLCA

Docg Gavi Gavi dei Gavi Etichetta Nera

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola La Scolca](#)

Proprietà: Chiara e Giorgio Soldati

Enologo: Giorgio Soldati

Lo sappiamo, noi matti per il vino, che quando tocca scegliere un vino italiano invecchiato che possa sfidare i grandi bianchi del mondo, nelle vecchie annate del Gavi La Scolca etichetta nera, abbiamo una certezza. Fin dall'inizio, prima ancora che arrivasse la DOC nel 1974, la famiglia Soldati ha sempre e solo vendemmiato, dalle argillose colline di Rovereto, una selezione di uva cortese adatta per la produzione di bianchi ricchissimi di profumi di zagara, di scorza di limone, di pompelmo e anice con un palato reattivo e succosissimo sin da subito. Ma la sorpresa, il cambio di passo, lo stacco dal gruppo avviene dopo qualche anno dall'imbottigliamento. Ecco che, assieme ai profumi delle giovani annate si affiancano quelli di pietra focaia, di polvere da sparo e di un delicatissimo miscuglio di torba e scorza di limone. E se al naso si è continuamente sollecitati da profumi intensi di iodio e macchia mediterranea, che ci rammentano la vicinanza del mar ligure, al palato si rimane coinvolti nella sua cremosità avvolgente tratteggiata da una tessitura sapida e minerale. Queste note sono dell'annata 2013 aperta, degustata e bevuta a fianco del suo giovane fratello del 2020 che sembrava anticipare, con minore intensità e sicurezza, tutti i lati del carattere del suo fratello più maturo. Risentiamoci nel 2030, ma nel frattempo mettiamo via qualche bottiglia del 2020 e, impariamo a "guardare lontano"!

(Filippo Bartolotta)

ZÝMĚ

Veneto Igp Syrah

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola ZýmĚ](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

ZýmĚ è la creatura enoica di Celestino Gaspari, enologo consulente, che, nel volgere di un trentennio, passando da una serie di esperienze molto significative in aziende di grande rilievo della Valpolicella, alla fine, è giunto ad uno sbocco quasi inevitabile: quello di diventare produttore in prima persona. La cantina - il cui nome richiama la parola del greco antico che significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, come attitudine alla trasformazione - in attività dal 1999, oggi ha una solida reputazione nel suo areale e conta su 30 ettari a vigneto, situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, tra - naturalmente - vini più tradizionali della Valpolicella, ma anche bianchi, spumanti e tagli bordolesi. Il Syrah di Celestino incarna la sua passione per i vitigni complessi e interpretabili. Le uve provengono dai Colli Berici, appassite per un mese in fruttai, vinificate in cemento, macerate per 40 giorni, per poi affinarsi in barrique per 48 mesi. La vendemmia 2015 fa 14.5 gradi e si sentono tutti per calore, intensità e profondità di aromi: cioccolato e caffè, amarena sotto spirito, alloro, muschio e l'immane pepe nero a rinfrescare il bouquet. In bocca mantiene una buona freschezza e una spiccata sapidità che, insieme alle note amare, tengono testa alla morbida dolcezza. Lunghissimo.



FEA

Docg Barbera d'Asti

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.200

Prezzo allo scaffale: € 7,50

Azienda: [Azienda Agricola Fea](#)

Proprietà: Giuseppe Valente

Enologo: Fulvio Farò

Tra le Langhe e il Monferrato, nasce a Calosso nel 1960 l'Azienda Agricola Fea, che prende il suo nome dall'omonima località e fondata da Giulio il quale trasmise la sua esperienza viticola ed enologica a suo genero Giuseppe Valente che, nel 1990, allorché decide di abbandonare la sua precedente occupazione di rappresentante di vini, ne prende in mano le redini. Azienda squisitamente familiare, fa parte a pieno diritto del tradizionale "zoccolo" produttivo del Piemonte enoico: 15 ettari di vigneto (in partenza erano 5) che in parte vendemmia per i produttori colleghi e in parte imbottiglia, producendo complessivamente 10.000 bottiglie divise tra le etichette a denominazione Calosso, Barbera d'Asti, Monferrato, Freisa d'Asti, Monferrato Dolcetto, Langhe Nebbiolo; a cui si aggiungono anche vini più "sperimentali", come il Rocca Fea - assemblaggio di Nebbiolo e di Gamba di Pernice, antico vitigno locale - e il Moscato Passito, tipologia poco praticata a queste latitudini. L'idea di fondo di Giuseppe è quella di lavorare divertendosi e quest'attitudine leggera traspare nella Barbera d'Asti 2018 (e nella sua accessoria e spensierata etichetta). Affinata semplicemente in acciaio, è un vino dissetante e chiaro, non per questo meno intenso nei profumi dolci e vegetali di prugna e mora, vaniglia ed erba fresca, che in bocca si diffonde pepato, lievemente ammandorlato, generoso di freschezza e frutta croccante.

FONTEZOPPA

Doc Colli Maceratesi Ribona Dosaggio Zero

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Maceratino

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Agriforestale Fontezoppa](#)

Proprietà: Piero Luzi

Enologo: Giovanni Basso

Fontezoppa conta su 38 ettari di vigneto (occupandosi allo stesso tempo anche di olive, legumi e cereali) per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie: è un'azienda inquadrabile in una specie di "diarchia" che ne caratterizza il ricco portafoglio etichette. Da un lato, infatti, ci sono la Vernaccia di Serrapetrona e il Pinot Nero; dall'altra la produzione più generosa e mediterranea che arriva dai vigneti di Civitanova Marche, posti a poca distanza dal Mar Adriatico, dove ha sede anche la cantina. Qui, le varietà coltivate sono molteplici: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni54, Pecorino e Passerina. I vini hanno, in generale, uno stile pulito, preciso ed immediato, mentre è rintracciabile una buona ricerca della complessità soprattutto nella produzione di bollicine a Metodo Classico. Il Ribona Dosaggio Zero 2018 (ottenuto da un antico vitigno a bacca bianca allevato solamente nella provincia di Macerata, in soli 170 ettari - molto vicino al Verdicchio e più alla lontana al Trebbiano - che per fortuna in tempi recenti qualche produttore sta riscoprendo), viene vinificato in acciaio e resta a contatto dei lieviti per 30 mesi. L'animo amichevole del vitigno si riconosce immediatamente: fiori di tiglio e camomilla, mandorla fresca e note agrumate si diffondono in un sorso spiccatamente sapido e gessoso, reso scorrevole dalla bollicina e dalla freschezza citrina.

NEGRETTI

Docg Barolo Bracco Ambrogio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Negretti](#)

Proprietà: Ezio e Massimo Negretti

Enologo: Ezio e Massimo Negretti

Sono 13 gli ettari di vigneto a disposizione dei fratelli Ezio e Massimo Negretti, posti nelle colline di La Morra (sui Cru Rive e Betolotti) e sul Bracco Ambrogio di Roddi, per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie. Una storia di vigna e vino tramandata in famiglia, come è costume usuale a queste latitudini, passando, a partire dai primi anni del Novecento, dai bisnonni Anin e Minot, per poi arrivare nelle mani di Adriana e Giovanni, i nonni, passando infine ai genitori, Maurizio e Graziella, che l'hanno consegnata, nel Nuovo Millennio, ai propri figli Ezio e Massimo. Oggi, l'azienda è ben consolidata e produce etichette di ineccepibile fattura dalla cifra sobriamente moderna, che arrivano da una grande attenzione in vigna che prosegue in cantina, dove le estrazioni sono generose e i legni per gli affinamenti sono di diversa capacità, con l'obiettivo, perfettamente colto, di produrre vini in grado di esprimere al meglio le potenzialità di un territorio ormai qualitativamente conclamato, anche fuori dai confini nazionali. Il Barolo Bracco Ambrogio 2017, nasce nel Cru di Roddi, da vigne di settanta anni di età e matura per 18 mesi in barrique. Al naso, la frutta rossa, ben matura, si alterna a richiami balsamici e a tocchi speziati. All'assaggio, il sorso è deciso e scorrevole al contempo, con un tannino forte che evolve con morbidezza, mentre in bocca scorre con fragranza.

RIETINE

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.666

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Società Agricola Fattoria di Rietine](#)

Proprietà: Marino Gaffuri

Enologo: Andrea Mazzoni

L'avventura enologica di Mario e Galina Gaffuri-Lazarides è iniziata nel 1993, con l'acquisizione della Fattoria di Rietine, collocata tra Gaiole e Radda in Chianti. Si tratta di una piccola realtà produttiva, una tipologia aziendale di grande diffusione nel territorio del Gallo Nero, che conta su 7 ettari di vigneto da cui si ricavano intorno alle 15.000 bottiglie annue, ottenute da Sangiovese in prevalenza con una quota di Merlot. Gli affinamenti sono affidati sia a legno grande che piccolo, e il tratto stilistico delle etichette a marchio Rietine è tendenzialmente classicheggiante, con vini dotati di buon carattere e di buona propensione all'invecchiamento, ma anche con, talvolta, qualche incertezza aromatica e qualche accento agée un po' troppo spiccati. Sono vini "lenti" che, in generale, vengono fuori alla distanza dopo un'adeguata sosta in bottiglia, con tutti i pregi e difetti che ne conseguono. Il Chianti Classico Riserva 2015, sfrutta a pieno la generosità di un'annata interessante nell'areale chiantigiano, proponendo un profilo aromatico austero, tutto sul frutto rosso maturo, i ricordi di terra ed erbe aromatiche e qualche rimando affumicato. In bocca, il sorso ha buona densità e volume, con il frutto ancora protagonista, ben contrastato da tannini nervosi e acidità altrettanto vivace, che ne allarga lo sviluppo, fino ad un finale serrato e continuo nel gioco dei contrasti.



TENUTA GARETTO

Docg Nizza Favà

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 6.340

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Tenuta Garetto Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Stefano Gagliardo, Daniele

Benevello

Tenuta Garetto è stata acquisita dalla famiglia Gagliardo nel 2017 e conta su 10 ettari di vigna, posti ad Agliano Terme, comune di quel Monferrato Astigiano riconosciuto pubblicamente come "Il paese della Barbera", oggi nel cuore del Nizza Docg, con ceppi impiantati tra il 1935 ed il 1950, oltre ad impianti più recenti. Da sempre caratterizzata da una infaticabile attività commerciale, specialmente al di là dell'Oceano dove è arrivata tra le prime, l'azienda langarola Gianni Gagliardo con sede a La Morra, 25 ettari a vigneto per 180.000 bottiglie complessive, mette in campo una filosofia produttiva all'insegna della classicità, partendo da materia prima ineccepibile e proseguendo con lunghe maturazioni dei suoi vini più importanti in legno grande e utilizzando, infine, le Menzioni Geografiche Aggiuntive, che si dispiegano in ben otto Barolo, offerti nell'articolato portafoglio etichette aziendale. Qui invece è la Barbera a fare da padrone, accompagnata dal Grignolino e dal Moscato. Il Nizza Favà si ottiene da una selezione di vigne di novanta anni d'età ed affinato in cemento e legno per 22 mesi. L'annata 2018 ha regalato un vino che si fa apprezzare con semplicità: viola scuro nel colore e nei profumi, arricchiti da note di sottobosco, salmastre e fruttate di ciliegia, accoglie una bocca sorprendentemente chiara, dai tannini levigati, sapida il giusto, ripulita da una gioiosa freschezza che sa di petali di rosa.

ANDRÉ ROBERT

Aoc Champagne Le Mesnil Sur Oger Grand Cru Blanc de Blancs Les Jardins du Mesnil

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Champagne André Robert](#)

Proprietà: Denizart Jean-Baptiste

Enologo: Robert Claire & Denizart

Jean-Baptiste

La storia della Maison de Champagne è molto legata a quella della famiglia Robert, da generazioni impegnata nelle vigne di Mesnil Sur Oger, a sud-est di Epernay. Fu Henri a dare inizio, dopo la prima guerra mondiale, all'attività; ed arrivò negli anni '30 a creare un'associazione di viticoltori per mettere in comune i mezzi di pressatura e vinificazione. Nel secondo dopoguerra è André, che lavorava in vigna con il cavallo, a prendere la guida della maison e ad acquistare nel 1960 la casa con le meravigliose cantine di gesso del XIX secolo dove ancora oggi continuano a riposare le bottiglie. Bertrand ha preso in mano la tenuta nel 1981, coadiuvato dalla moglie Colette ed ora è la volta di Claire, guidata dalla stessa passione. La tenuta si estende su 14 ettari ed ospita tre vitigni: Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay. Quest'ultimo apporta agli assemblaggi note minerali, di fiori bianchi e agrumi e permette la produzione di vini fini ed eleganti. Lo Chardonnay è l'uva che meglio rappresenta lo spirito della Maison. In questo mosaico di minuscoli appezzamenti, con la loro biodiversità, il loro suolo, la loro acqua, lo Chardonnay esprime perfettamente tutta la sua personalità. Alla vista è di un bel colore paglierino, carico, note intense floreali, anche ginestra e di susina gialla. In bocca ha un buon impatto, lievemente cremoso, vivo e fresco nella sua parte acida. Pulito e netto sul finale.

(Leonardo Romanelli)

ROBERTO VENTURI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Qudi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Venturi](#)

Proprietà: Roberto Venturi

Enologo: Roberto Venturi

Stile sobriamente moderno che guarda all'equilibrio e alla finezza quello espresso dalle etichette dell'azienda con sede a Castelleone di Susa, nell'estremo nord della denominazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Era il 1998 quando Filiberto Venturi cominciò a produrre vini del tutto artigianalmente nella sua proprietà. Qualche anno più tardi, il figlio Roberto spostò l'asticella più in alto, riorganizzando le coordinate produttive dell'impresa e dotando l'azienda di famiglia di una nuova cantina, estendendo, al contempo, la superficie dedicata alla viticoltura, con l'affitto di alcuni appezzamenti in zona Montecarotto. Oggi, sono 8 gli ettari a vigneto, per un volume complessivo di 60.000 bottiglie, capaci di conquistare, ormai saldamente, un posto non secondario nel ricco panorama bianchista marchigiano, con il Qudi a recitare senza tentennamenti il ruolo di vino bandiera aziendale, sospeso tra le suggestioni dei Verdicchio dei Castelli di Jesi e quelli di Matelica. Questo vino - il cui nome, Qudi - rimanda al soprannome del nonno di Roberto, tocca solo acciaio e cemento e viene imbottigliato sia con sughero che a vite, per questioni di mercato ma anche di sperimentazioni evolutive. La 2018 sa soprattutto di mandorla dolce, poi di fiori di tiglio, buccia di cedro e pietra focaia: profumi netti ma delicati che si riscontrano anche nel sorso molto sapido e pepato, a contrastare la dolcezza di una vena ammandorlata persistente.

BOSCARELLI

Docg Nobile di Montepulciano Il Nocio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Boscarelli Società Agricola](#)

Proprietà: Paola De Ferrari Corradi

Enologo: Mery Ferrara, Maurizio Castelli

A volte le storie dell'Italia del vino si accompagnano a inaspettati intrecci. Sono, infatti, i De Ferrari Corradi, arrivati in Toscana da Genova, ad aver creato una delle cantine più rappresentative del Nobile di Montepulciano. Un territorio e un vino antico, eppure bisognoso, evidentemente, di un vestito contemporaneo che ha trovato in questa famiglia dei sarti d'eccezione. Sarà bene ricordare però che l'azienda non si trova in una zona qualunque della denominazione poliziana, ma in uno delle sue terre migliori: Cervognano. Si tratta di un terroir dai caratteri peculiari, caratterizzato da terreni alluvionali e profonde terre rosse. Un mix in grado di generare vini eleganti, dal bel carattere e dalla pronunciata acidità, insomma, un paradiso per il Sangiovese più espressivo. L'impresa dei De Ferrari comincia all'inizio degli anni Sessanta e l'azienda, Boscarelli appunto, mutua il nome dal toponimo del luogo in cui sorge e conta oggi su 14 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. Dalla cantina sono sempre usciti vini autentici, longevi, anche se frutto di continue riflessioni e variazioni sul tema. Il Nobile Il Nocio 2017 profuma di piccoli frutti rossi maturi, erbe aromatiche, spezie dolci e humus. In bocca, il sorso è solido e coerente ben regolato da una fresca sorgente acida e da tannini vivaci, che spingono bene il frutto fino ad un finale ampio e definito.



MARINA COPPI

Doc Colli Tortonesi Timorasso Grand Fostò

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 1.037

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Vigne Marina Coppi](#)

Proprietà: Francesco Bellocchio, Anna

Manfredi

Enologo: G. Cordero, F. Bellocchio

La storia dell'Azienda Vigne Marina Coppi si intreccia indissolubilmente con quella del piccolo Comune dell'Alessandrino, Castellanina, dove nacque, nel 1919, l'uomo che ha incarnato ed incarna il mito del ciclismo italiano, Fausto Coppi. Proprio qui il nipote del grande Fausto, Francesco Bellocchio, decise, nel 2003, di dare vita ad una piccola realtà vitivinicola che porta il nome della madre, nella terra di nascita del celebre nonno, sviluppata su una superficie di 4,5 ettari, da cui oggi si ottengono 25.000 bottiglie. Un'avventura enologica significativa, capace di raggiungere l'eccellenza assoluta, soprattutto grazie al Timorasso, vino bandiera aziendale che si affianca ad una produzione che comprende Barbera, Favorita, Nebbiolo e Croatina. Le maturazioni dei bianchi, in generale, prevedono dai sei ai dieci mesi sulle fecce in acciaio, mentre per i rossi si utilizza, dai 12 ai 18 mesi, legni medio grandi. Il Timorasso Grand Fostò 2013 è un omaggio alla Francia. Il nome evoca quello con cui i francesi chiamavano Fausto Coppi che proprio in Francia raggiunse traguardi straordinari, mentre lo stile del vino è liberamente ispirato da quello borgognone. Fermentato in tonneau, possiede naso salmastoso e agrumato, con riconoscimenti di mandarino, cardamomo, gesso ed erba tagliata. In bocca, è bianco decisamente fragrante e sapido, pur non nascondendo nuance boisé nel suo finale ricco e persistente.



SAN FABIANO CALCINAIA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese e uve rosse

complementari

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [S. Agricola San Fabiano Calcinaia](#)

Proprietà: Guido Serio, Isa Ristori

Enologo: Leonardo Chesi, Carlo Ferrini

San Fabiano Calcinaia si trova all'estremo sud della sottozona chiantigiana di Castellanina in Chianti, al confine con Poggibonsi. L'azienda si estende per 165 ettari in totale, di cui circa 45 sono riservati alla viticoltura, condotta a biologico. Da quando l'attuale proprietario, Guido Serio, ha acquisito San Fabiano, nel 1983, la realizzazione di vino di qualità ha assunto un ruolo predominante, benché non manchino una produzione d'olio biologico e un agriturismo di charme. L'areale che contraddistingue questa realtà è diviso nettamente in due zone specifiche: Cellole caratterizzata da terreni ricchi di galestro posti ad un'altitudine di quasi 500 metri sul livello del mare e San Fabiano, che si inserisce fra la fine delle colline della denominazione del Gallo Nero e l'inizio dei Colli senesi, caratterizzata da terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi e posti a 250 metri sul livello del mare. Ricco il portafoglio aziendale che si muove tra Chianti Classico, Chianti ed Igt, con etichette quali il Chianti Classico Cellole Gran Selezione e il Cerviolo a recitare il ruolo di protagonista. Il Chianti Classico 2019 ha un impatto aromatico intenso, condotto da un rigoglioso fruttato con cenni di sottobosco a rifinitura, ad introdurre una progressione gustativa solida, dai tannini energici e dalla fragranza acida ben scandita, che conducono un sorso bilanciato fino ad un finale saporito.

ZOOM



VOLMIANO, OLIO EVO V TOSCANO COLLINE DI FIRENZE IGP

VIA DI VOLMIANO, 28 - CALENZANO (FI)

Tel: +39 055 8827114

Sito Web: www.gondi.com

L'olio Evo "V" Igp Toscano Colline di Firenze 2020 nasce in oliveti specializzati e situati tra i 300 e i 600 metri di altitudine, piantati su 80 ettari, 22.000 piante di ulivo, allevate a biologico. La sua composizione si basa sulle varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino e altre varietà toscane. Il risultato è un extravergine d'oliva, estratto a freddo e ad alto tenore di polifenoli, con note aromatiche e sapori unici, che molto devono alle caratteristiche del territorio in cui nasce e a quelle di un'annata particolarmente propizia. I profumi comprendono quelli dell'oliva fresca, della lattuga del cardo e della cicoria. Le note speziate di maggiorana, che si chiudono con un piccante piacevole e pulito, rinfrescano la bocca. La Fattoria di Volmiano è una delle proprietà dei marchesi Gondi. Dai primi del '900 la fattoria fu della famiglia Citernesi e si devono ad Alfredo Citernesi i rimpianti degli uliveti che hanno portato a produrre oli di successo. Oggi l'azienda è condotta da sua figlia, Vittoria e dai nipoti Gerardo e Lapo Gondi.

RISTORANTE



AMBER LOUNGE

VIA SIBILLA ALERAMO, 60 - MODENA

Tel: +39 059 5801320

Sito Web: beamber.it

L'Amber Lounge di Modena è ispirato al movimento "From farm to table", ed è un bistrot moderno che si inserisce in un progetto di benessere a 360°, dalla colazione alla cena con possibilità di fare fitness e lavorare in spazi di co-working. Al bistrot la missione è quella di valorizzare ogni singolo ingrediente, utilizzando materie prime accuratamente selezionate, che favoriscono una rete di piccoli produttori e seguono il ciclo delle stagioni. Caratterizzato da piatti dalle cotture semplici, fatti di ingredienti genuini e sapori perduti, rinnova una sfida che è l'essenza della ristorazione più evoluta del Bel Paese. Sfizioso il menu, solo per fare alcuni esempi: dal "benvenuto di Ceci" (tris di hummus ceci, barbabietola e spinaci, con chips di ceci) alla pasta (pasta di semola fermentata, cipollotto, pane di sarde affumicate, olio di aglio nero); dall'Angus (copertina di Angus bio "Carnofficina", chimchurri di erbe emiliane, patate dolci) per finire coi Duroni (crumble, duroni, crema di cocco, sciropo di vaniglia).



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: © Champagne André Robert

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