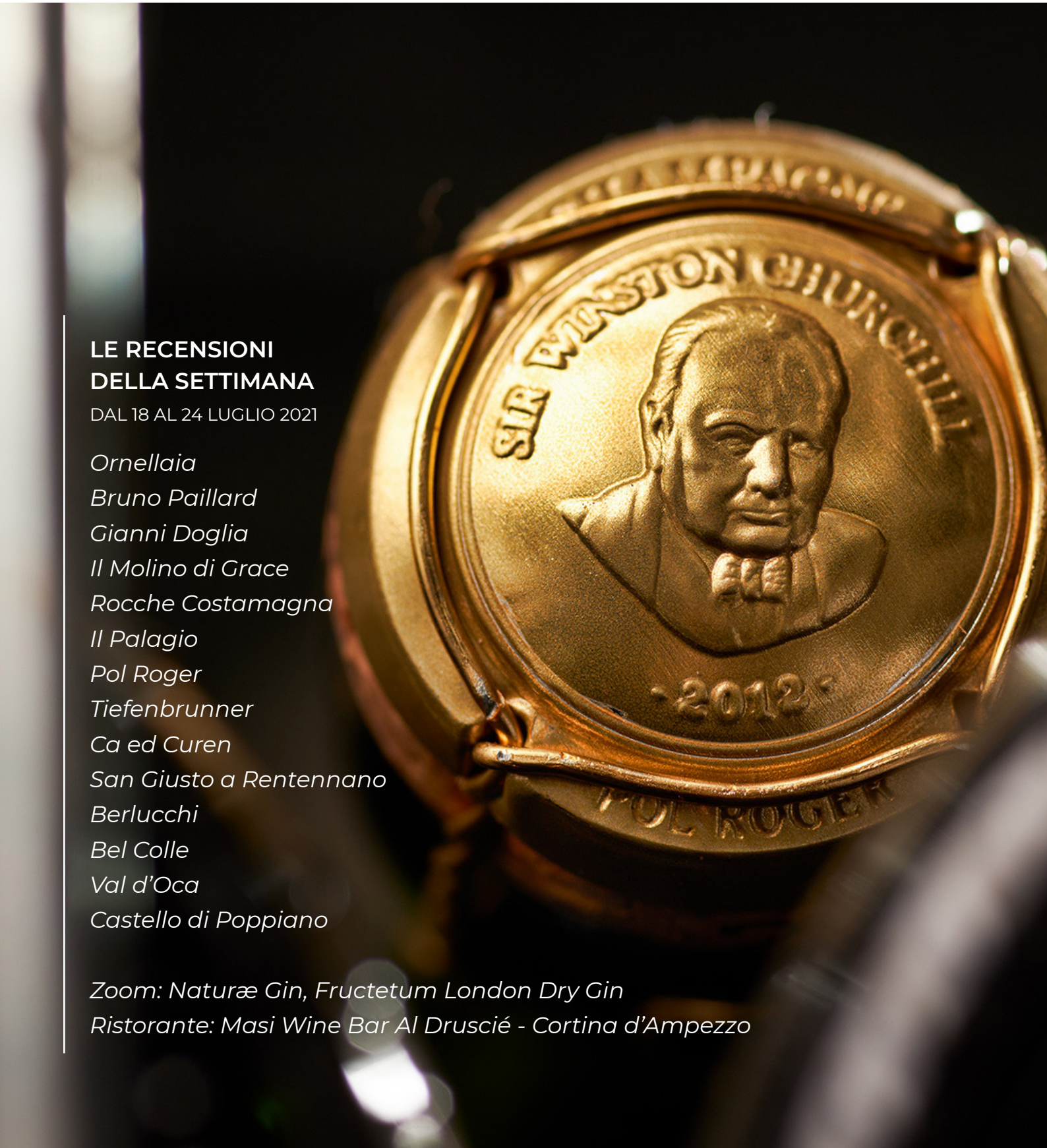
N. 163

DAL 18 AL 24 LUGLIO 2021

# WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 163 - Dal 18 al 24 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 18 AL 24 LUGLIO 2021

*Ornellaia*
*Bruno Paillard*
*Gianni Doglia*
*Il Molino di Grace*
*Rocche Costamagna*
*Il Palagio*
*Pol Roger*
*Tiefenbrunner*
*Ca ed Curen*
*San Giusto a Rentennano*
*Berlucchi*
*Bel Colle*
*Val d'Oca*
*Castello di Poppiano*

*Zoom: Naturæ Gin, Fructetum London Dry Gin*
*Ristorante: Masi Wine Bar Al Druscié - Cortina d'Ampezzo*

# I VINI DI WINENEWS

## ORNELLAIA

Toscana Igt Bianco Poggio alle Gazze dell'Ornellaia

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sauvignon Blanc, Vermentino, Verdicchio
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Ornellaia
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Axel Heinz

La celebre Ornellaia ha bisogno di poche presentazioni. Il suo appeal è altissimo, i suoi vini sono protagonisti indiscussi delle aste internazionali e la sua vocazione, come il terroir di Bolgheri impone, è decisamente rossista. Tuttavia, l'azienda, fondata nel 1981 da Lodovico Antinori ed oggi nel mondo della Marchesi Frescobaldi, ha da subito scommesso sui bianchi (anche nel recente passato, 2015, con l'"Ornellaia Bianco" prima annata la 2013), a partire dalla prima uscita del Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, con il millesimo 1987. Un vino dal destino alterno che vide l'interruzione della sua produzione con l'annata 2001, per poi ritornare sugli scaffali con l'annata 2009. Oggi, il Poggio alle Gazze è saldamente un'etichetta significativa per Ornellaia. Tant'è che l'annata 2019 sarà protagonista di un progetto nei ristoranti della costa italiana. "Ambasciatori di Poggio alle Gazze" vedrà 10 chef, che avranno in carta una mini verticale di quattro annate della cuvée, creare un piatto speciale capace di interpretarne il carattere. Tornando al bicchiere, il Poggio alle Gazze 2019, Sauvignon in prevalenza con piccole aggiunte di Vermentino e Verdicchio, dopo un affinamento tra legno, cemento e acciaio, coglie perfettamente la sua vena mediterranea con profumi intensi di frutta esotica, asparago ed erba tagliata, con il sorso ampio ed avvolgente a muoversi con bella continuità sapida.

## BRUNO PAILLARD

Aoc Champagne Extra Brut Assemblage

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 26.850
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Bruno Paillard Champagne
Proprietà: famiglia Paillard
Enologo: famiglia Paillard

Nel quarantennale dalla fondazione, la maison Bruno Paillard torna alla ribalta dopo il periodo del Covid con la presentazione sul mercato del nuovo Assemblage 2012. Frutto di un'annata all'insegna di episodi climatici spesso estremi, che hanno determinato una resa debole, questo champagne gode però della grande intensità di aromi delle uve. Prodotto dalla prima spremitura di 8 grandi terroir di Pinot Nero (60%) e Chardonnay (40%), il 20% dei quali viene vinificato in piccole botti di rovere antico, l'Assemblage arriva sul mercato dopo 8 anni di affinamento in cantina - inclusi 12 mesi di riposo dopo la sboccatura - distribuito in Italia da Cuzziol Grandi Vini. Lo champagne mostra un perlage persistente e fine. Al naso si rivela seducente, con note dolci di pesca e miele lievemente speziato, per un sorso muscolare, dalla rotondità sinuosa, che non toglie nulla alla verticalità sostenuta da una spiccata salinità. Ma se all'olfatto i profumi sono più sfumati, al palato il vino si afferma con una persistenza che si allunga e che gioca con sentori ammandorlati e di spezie dolci. Un vino gastronomico, da apprezzare soprattutto con crostacei e pesce crudo o al forno, ma anche con piatti dal sapore più deciso, cucinati con spezie orientali o lievemente piccanti. Per l'etichetta dell'Assemblage 2012 è stato coinvolto il pittore Claude Viallat, che ha realizzato un'opera sul tema "Sillon" (Solco).

## GIANNI DOGLIA

Docg Nizza Viti Vecchie

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Gianni Doglia
Proprietà: Gianni Doglia
Enologo: Gianni Doglia

Gianni Doglia, ormai riconosciuto come uno fra i migliori interpreti del Moscato d'Asti, lavora con rigore i suoi 15 ettari di vigneto a Castagnole delle Lanze, producendo complessivamente 110.000 bottiglie, dallo stile, in generale, impeccabile e dalla costanza qualitativa ormai consolidata. Ha cominciato ad occuparsi direttamente dell'azienda di famiglia con il Nuovo Millennio, ma già a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso questa cantina aveva intrapreso un percorso virtuoso. Il portafoglio etichette aziendale, oltre al Moscato d'Asti, comprende anche, come "da copione" per le cantine dell'areale, Barbera e Grignolino d'Asti e, specie nel recente passato con l'introduzione della denominazione Nizza nel 2016, anche quest'ultima tipologia, che Doglia declina con un appproccio sobriamente moderno e grande precisione d'esecuzione, cogliendone i tratti più tipici e caratteriali. Ne è un buon esempio il Nizza Viti Vecchie, che proviene da un ettaro di vigne di circa 50 anni e che rappresenta per l'azienda la massima selezione di Barbera. Affinato 18/24 mesi in legno piccolo a seconda delle caratteristiche dell'annata, viene immesso in commercio dopo minimo sei mesi di bottiglia. La versione 2018 sa di vaniglia e ciliegia, wasabi e tabacco, con una lieve nota vinosa a dare leggerezza. Il sorso è scorrevole, con una buona aderenza sapida centrale che lascia spazio alla freschezza di una bocca che sa di violette.

**(Giambattista Marchetto)**

## IL MOLINO DI GRACE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Tenuta Agricola Il Molino di Grace
Proprietà: famiglia Grace
Enologo: Franco Bernabei

Fondata nel 1995 dall'imprenditore americano Frank Grace ed oggi condotta anche dai figli Tim e Daniel, il Molino di Grace (il cui nome oltre alla proprietà rimanda ad un vecchio mulino tuttora esistente nei pressi della cantina) si trova nella strada che da Radda in Chianti porta a Panzano, poco dopo il borgo di Lucarelli, insistendo con i suoi vigneti, 45 ettari coltivati a biologico, sulla sottozona di Panzano in Chianti. L'azienda, che in quasi trenta anni di attività è riuscita a conquistare un posto non secondario nell'affollato e competitivo scenario chiantigiano, produce complessivamente oltre 200.000 bottiglie, incentrate, evidentemente, sulla denominazione del Gallo Nero (Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione "Il Margone") ma anche, come succede quasi sempre, su due Igt ("Gratius", blend di Sangiovese, Canaiolo e Colorino e "Volano", Sangiovese e Merlot). Lo stile delle etichette aziendali è di taglio moderno, ad amplificarne una ricchezza espressiva fatta di un frutto pieno e maturo, con apporto del rovere tendenzialmente misurato, che si basa su legni piccoli, medi e grandi. Il Chianti Classico 2018 propone un naso sfumato che mette insieme un rigoglioso fruttato maturo, sensazioni ematiche, terrose e di sottobosco. In bocca, il sorso è compiuto, rilassato e fragrante, donando al vino una bevibilità spiccata ed immediatamente godibile.

Associazione Italiana Sommelier
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it

## ROCCHE COSTAMAGNA

Docg Barolo Rocche dell'Annunziata Bricco Francesco Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.600
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Rocche Costamagna S. Agricola
Proprietà: Alessandro Locatelli
Enologo: Alessandro Locatelli

15 gli ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 95.000 bottiglie sono i numeri salienti di Rocche Costamagna, una delle cantine dalla storia più antica di La Morra, segnalata tra i produttori più significativi della zona, fin dal 1841. A guidarla oggi c'è Alessandro Locatelli, entrato in azienda negli anni Ottanta del secolo scorso, che ha mantenuto l'approccio stilistico delle etichette aziendali nel solco di una sana tradizione. Protagonista dei successi di questa cantina di La Morra, oggi come ieri, è senz'altro il Cru Rocche dell'Annunziata, uno dei più importanti di tutta l'area del Barolo, con i suoi 25 ettari piantati tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare e frazionati nelle proprietà di vari produttori (Rocche Costamagna ne possiede 3,2 ettari), da cui viene ricavato il vino bandiera aziendale (talvolta realizzato anche in versione Riserva), che si inserisce in un portafoglio etichette realizzato intorno ai classici della zona, dove spicca un altro vino particolarmente centrato, il Barbera d'Alba Superiore Rocca delle Rocche. Il Barolo Rocche dell'Annunziata 2015, macerato per due settimane e poi invecchiato in legno grande per 24 mesi, possiede aromi di prugna, lampone, viola e liquirizia. In bocca, lo sviluppo è tendenzialmente morbido e succoso, con tannini pieni e saporiti ben condotti da una buona fragranza acida, fino ad un finale ampio e dai ritorni fruttati.

## IL PALAGIO

Toscana Igt Rosso 1530

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Il Palagio
Proprietà: Trudie Styler e Sting
Enologo: Riccardo Cotarella

Sono quattro i vini della Tenuta Il Palagio, protagonisti del nuovo percorso enologico disegnato da Riccardo Cotarella. Stiamo parlando delle novità offerte dalla cantina valdarnese di proprietà dal 1997 di Sting e della moglie Trudie Styler, 13 ettari a vigneto, che, proprio con l'arrivo dell'enologo laziale, sta ridisegnando il suo portafoglio etichette, dopo aver venduto come vino sfuso tutti i prodotti realizzati prima di questo cambiamento alla guida tecnica. Un cambiamento che non mette in discussione la filosofia di fondo della coppia di artisti birtannici, per i quali tavola e vino sono una cosa sola, accompagnati dall'arte di accogliere e dalla bellezza della campagna toscana. In ballo adesso ci sono un vino bianco, un vino rosato e due rossi. Da un lato, potremmo mettere i più fragranti "Baci sulla Bocca", Vermentino in purezza, e il rosato "New Day", a base di Sangiovese, e dall'altro i più complessi, anche perché maturati in legno sia grande che piccolo, il Chianti "Duchessa" Riserva e il Toscana Igt Rosso "1530", uvaggio di Sangiovese e Merlot, oggetto del nostro assaggio. Invecchato in barriques per 12 mesi, l'annata 2019 sa di more e ginepro, erbe officinali e tabacco, foglia di pomodoro e marcati aromi di spezie, soprattutto cannella e liquirizia. Non manca infine anche un accenno di goudron. Il sorso ha volume, ben calibrato fra morbidezza, sapidità e tannini, con un finale lungo e intenso nei sapori.

## POL ROGER

Aoc Champagne Brut Sir Winston Churchill

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 270,00
Azienda: Champagne Pol Roger
Proprietà: famiglia De Billy
Enologo: Dominique Petit

Sarebbe certamente soddisfatto Winston Churchill dell'onore di cui è stato fatto oggetto dalla Maison Pol Roger che, è fatto arcinoto, era la sua cantina di riferimento. E sarebbe altrettanto contento che, a distanza ormai di quasi ottanta anni dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, Pol Roger resti il simbolo di una specie di "resistenza" enoica alla sete dei razziatori nazisti che, dal 1940, s'impadronirono, oltre che della Francia, anche dei suoi vini, ritrovati in abbondanza nei sancta sanctorum del regime dal "nido dell'aquila" sull'Obersalzberg al bunker della cancelleria di Berlino. Ma Churchill avrebbe sicuramente apprezzato e, probabilmente soprattutto, il risultato nel bicchiere del vino a lui dedicato, che, vendemmia dopo vendemmia, resta costantemente uno dei migliori Champagne in produzione (e sappiamo che la concorrenza, a quelle latitudini, è decisamente alta). La versione 2012, ottenuta come di consueto da un assemblaggio di Pinot Nero e Chardonnay, la cui percentuale è tenuta segreta dalla Maison, si affina sui lieviti per nove anni. Si parte con un perlage di rara intensità e finezza, per poi immergersi in un caleidoscopio aromatico che profuma di fiori gialli, pasticceria, agrumi, erbe aromatiche e biscotti al burro. Sontuoso l'ingresso in bocca, vellutato il suo sviluppo, di fragranza altrettanto rara, lunghissimo il finale dove tornano fresche note agrumate ad accentarlo.

## TIEFENBRUNNER

Doc Alto Adige Sauvignon Riserva Rachtl

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Società Tiefenbrunner
Proprietà: Christof Tiefenbrunner
Enologo: Stefan Rohegger

Da uve vendemmiate a piena maturazione in quanto capaci (per posizione e microclima) di conservare in modo esauriente la loro acidità, sciorina subito già al naso, teso e pieno insieme, le sue doti di freschezza, decisamente dialettiche con l'età (quattro anni per un bianco italiano, nella mentalità non solo di molti consumatori, ma anche di vari operatori di settore, è ancora ritenuto un limite prossimo alla senescenza). Complessità, ribadita e vibrante silhouette longilinea, ma corredata poi - appena la temperatura viene su di due gradi o tre - da una varietà (anche esotica) di note fruttate ben centrate e di note speziate ancora in accenno. Su tutto, infine, si riprende la scena la benedizione sapida e rocciosa del contatto materico al palato. Nato per metà in tonneau e metà in botti grandi (dove il vino fermenta e resta quasi un anno, ma senza fare malolattica!) non ha nessuno dei complessi da "gabbia di legno" che altri cugini invece mostrano. Merito del tempo - ben speso - e della mano delicata e rispettosa che ha guidato le operazioni, incluso l'assemblaggio in acciaio (con lenta decantazione spontanea) e la sosta ulteriore di un anno in vetro. In altri tempi si sarebbe detto che il vino "francesizza". Oggi è il caso - con orgoglio - di riaffermare che è un'eccellenza atesina e italiana, nelle corde di chi può e sa farne. È un bianco costoso (50 euro) ma di assoluto valore.

**(Antonio Paolini)**

# I VINI DI WINENEWS

## CA ED CUREN

Docg Barbera d'Asti Ercole

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Azienda Agricola Ca ed Curen
Proprietà: Piero Domenico Avezza
Enologo: Michele Avezza

Ca ed Curen è una classica piccola azienda agricola a conduzione familiare, con sede a Mango in provincia di Cuneo, tra Langa e Monferrato, che lavora quasi 10 ettari di vigneto, producendo complessivamente 100.000 bottiglie. A condurla c'è la famiglia Avezza, che l'ha fondata nel 1988 e che ne ha orientato la produzione principalmente attingendo dai vini più distintivi dell'areale, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Moscato d'Asti e Piemonte Doc. I vitigni allevati, evidentemente, sono quelli usati per queste tipologie, dal Moscato al Dolcetto, dalla Barbera alla Favorita, con qualche minima digressione internazionale rappresentata dallo Chardonnay e qualche etichetta "fuori denominazione" come L'incompreso, bianco secco a base di Moscato, il rosato Incontro, uvaggio di Favorita, Moscato e Dolcetto, e il Pasiensa, vino passito ottenuto ancora una volta da uve Moscato. Un portafoglio etichette contraddistinto da una qualità media tendenzialmente buona e uno stile senza inutili forzature. Arriva all'imbottigliamento dopo 4 mesi di riposo sulle fecce fini, la Barbera d'Asti Ercole, ultima nata in famiglia e dedicata al padre dell'attuale proprietario. L'annata 2018 ha una piacevolezza di sorso pericolosa. Sapori e profumi di mora, uva spina, rovi e liquirizia rendono il naso appuntito e il sorso fresco, ben accompagnato ed alternato da vellutata morbidezza.

## SAN GIUSTO A RENTENNANO

Docg Chianti Classico Le Baròncole Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 13.788
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Fattoria San Giusto a Rentennano
Proprietà: fratelli Martini di Cigala
Enologo: Attilio Pagli

Questa tenuta chiantigiana appartiene alla famiglia Martini di Cigala dal 1914, ma è a metà degli anni Settanta del secolo scorso che la produzione viticola aziendale comincia a segnalarsi in modo significativo. I vigneti, oltre trenta ettari coltivati a biologico, per una produzione complessiva che supera le 80.000 bottiglie, sono posti nella sottozona di Gaiole in Chianti, o meglio nell'areale, una vera e propria "sottozona nella sottozona" di Monti in Chianti, al confine con Castelnuovo Berardenga. Oggi, San Giusto a Rentennano è una delle firme più classiche della denominazione del Gallo Nero, dalla solida reputazione fatta di autenticità e rigore, e contraddistinta da vini dallo stile grintoso e dal robusto legame con il territorio. Gli affinamenti dei vini di punta (dal Sangiovese in purezza Percarlo al Merlot La Ricolma, fino allo stesso Chianti Classico Le Baròncole Riserva, oggetto del nostro assaggio) privilegiano il legno piccolo e, talvolta, una presenza un po' sopra le righe del rovere disturba lo sviluppo aromatico e gustativo di questi meravigliosi prodotti. Il Chianti Classico Le Baròncole Riserva 2017 è rosso sontuoso e austero, dal bagaglio aromatico che passa dai ricordi di lampone a quelli di ciliegia matura e macchia mediterranea, con lampi affumicati sempre in primo piano, ad introdurre una progressione gustativa carnosa, serrata, croccante e di continua sapidità.

## BERLUCCHI

Docg Franciacorta Nature '61

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Guido Berlucchi & C.
Proprietà: famiglia Ziliani e soci
Enologo: Ferdinando dell'Aquila, Arturo Ziliani

Quel numero divenuto simbolo della migliore produzione della casa vitivinicola, il 61, è riportato sulle bottiglie Berlucchi ormai da un po'. Chi conosce la storia dell'azienda franciacortina sa che il' 61 è l'anno in cui il progetto di Guido Berlucchi, insieme a Franco Ziliani, prese forma. Ora Ziliani ha 90 anni ed è ancora un punto di riferimento importante per i figli, oggi titolari del marchio. Di bollicine di Metodo Classico la cantina di Borgonato ne fa tantissime, quasi 5 milioni di bottiglie - tutte da agricoltura biologica - mentre la linea Nature supera di poco le 100 mila unità con i millesimati a tirare la volata dell'eccellenza. Noi ci soffermiamo sul Berlucchi '61 Nature 2013 da uve Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro). Acciaio e soprattutto bottiglia - affinamento superiore ai cinque anni - e anche un po' di legno di barrique per una selezione di parcelle. Una lavoro certosino di equilibri che mette in bottiglia un vino che ha un'armonia da manuale. Un'annata nel pieno della sua piacevolezza che porta al naso sentori di canfora e glicine, ma anche di frutti più esotici come la maracuja. C'è anche la pesca che rinfresca. In bocca il tono tropicale sale, senza oltrepassare il limite. Persiste invece lunga tutta la beva l'acidità e il sorso fresco.

**(Francesca Ciancio)**

## BEL COLLE

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Società Bosio Family Estates
Proprietà: famiglia Bosio
Enologo: Luca Bosio, Mario Albrito

Bel Colle, realtà langarola con sede nella "sottozona" di Verduno e fondata oltre quaranta anni fa dai fratelli Franco e Carlo Pontiglione insieme a Giuseppe Priola, è entrata a far parte, nel 2015, del Gruppo Bosio Family Estate, animato da Valter e Luca Bosio, padre e figlio, e nato anch'esso in questo anno. L'azienda conta su 14 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 180.000 bottiglie con i Barbaresco e i Barolo, evidentemente, a recitare il ruolo di protagonisti assoluti, soprattutto con i vini ottenuti dagli storici Cru Pajorè e Monvigliero. Lo stile delle etichette aziendali si dimostra dotato di ottimo equilibrio e chiara precisione d'esecuzione, che deriva da un lavoro certosino in vigna e da un'altrettanta attenta opera di vinificazione, con estrazioni misurate ed un utilizzo dei legni di maturazione tendenzialmente sobrio. Si ascrive certamente tra le migliori realizzazioni della cantina posta in località Castagni il Barolo Monvigliero, ottenuto in una zona da dove, forse, arrivano tra i Barolo più eleganti di tutta la denominazione. La versione 2016 mette in campo un intrigante profilo olfattivo di squillante fragranza e nitidezza, capace di sovrapporre rimandi al lampone su sottofondo di rosa, tocchi pepati su base di liquirizia. Anche in bocca, il vino si declina meravigliosamente: non solo con volume e carattere, ma anche con finezza tannica e dinamismo acidico.

# I VINI DI WINENEWS

## VAL D'OCA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Uvaggio Storico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Glera, Verdiso, Perera, Bianchetta Trevigiana
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Val d'Oca Società Coop. Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Carlo Pagotto

Alla base della realizzazione di questo Valdobbiadene Superiore della realtà cooperativa Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'oca, 15.000.000 di bottiglie di produzione complessiva, c'è un progetto di tutela di alcuni antichi vitigni locali, che la Cantina ha conservato insieme a 6 soci. Per la loro valorizzazione è nato questo "Uvaggio Storico" che, oltre alla Glera, include nel suo blend anche Bianchetta Trevigiana, Verdiso e Perera. Il risultato è uno spumante fresco, sapido e beverino, immediatamente godibile fin dai suoi profumi tendenzialmente floreali, a cui si aggiungono note di pera e mandorle. Ma la cantina con sede a Valdobbiadene è protagonista anche di un grosso lavoro sul suo patrimonio viticolo. Iniziata dalla vendemmia 2019 con i primi 80 soci della denominazione Asolo, la certificazione SQNPI dei vigneti si è estesa con la vendemmia 2020 anche alla denominazione Conegliano Valdobbiadene, portando a circa 320 il numero dei soci. E si completerà con la vendemmia 2021 coinvolgendo tutti i 600 soci della Cantina, per arrivare a complessivi 1.000 ettari di vigneto certificato. Il Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata è realizzato attraverso norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti, comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti.

## CASTELLO DI POPPIANO

Docg Chianti Colli Fiorentini Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Conte Guicciardini
Proprietà: famiglia Guicciardini
Enologo: Giorgio Marone

Il Chianti Colli Fiorentini Riserva 2017 è integro ed elegante al naso, dove sfoggia aromi di arancia, spezie, frutti rossi maturi e più briose note balsamiche. In bocca, acidità e tannini ben concorrono a sostenere frutto e corpo di buon spessore, fino ad una persistenza finale ancora sul frutto. La Conte Ferdinando Guicciardini, una delle realtà più antiche dell'agricoltura e del vino di Toscana (nel l'albero genealogico della famiglia ritroviamo anche Francesco Guicciardini celebre politico e scrittore cinquecentesco), ormai detiene una serie di importanti centri produttivi viticoli in alcune delle denominazioni più note della Regione, rappresentando un polo di non secondaria rilevanza. Si parte dal Castello di Poppiano, dimora storica della famiglia, che si trova al centro della denominazione Chianti Colli Fiorentini, nell'areale di Montespertoli (265 ettari di cui 130 a vigneto e 47 ad oliveto), passando per Massi di Mandorlaia in Maremma, a Scansano (nell'areale del Morellino, 56 ettari di vigna), giungendo, in fine, a Belvedere a Campoli, acquistata nel 2016, nella sottozona del Gallo Nero di San Casciano Val di Pesa, 8,5 ettari di vigneti che arriveranno a 14 in tempi brevi. Il segno prevalente è quello impresso dal Sangiovese, in varie declinazioni, ma l'azienda produce anche vini a base di vitigni internazionali di buona continuità qualitativa, sempre di stile moderno ed efficace.

## ZOOM

### NATURÆ GIN, FRUCTETUM LONDON DRY GIN

**VIA VOLPI, 27/B - BESANO (VA)**
Email: info@naturaegin.it
Sito Web: naturaegin.it

Naturæ Gin, come si può dedurre dal nome, è un progetto ispirato alla natura, crea distillati a partire da botaniche selezionate e dall'utilizzo di tecniche artigianali ed è un'intuizione di Diego Sgarbossa e Carlo De Filippo. Per la produzione i due fondatori hanno adottato una filosofia ecosostenibile: adoperano una base alcolica certificata Bio, bottiglie in vetro 100% riciclato, etichette in polipropilene riciclabile e packaging plastic-free. Inoltre, la scatola che accoglie le bottiglie Naturæ Gin è pensata appositamente per le spedizioni: in questo modo vengono risparmiati ulteriori imballaggi e confezioni aggiuntive. Fructetum è la prima referenza firmata Naturæ Gin. Si tratta di un Gin stilisticamente modellato sul London dry gin, con una gradazione alcolica di 43%, ottenuto da botaniche italiane sapientemente amalgamate: ginepro, bergamotto, scorza d'arancia, rosa canina, semi di coriandolo, mela e pepe cubebe, a rendere Fructetum un gin amabile ed equilibrato, da consumare liscio o come ingrediente di cocktail.

## RISTORANTE

### MASI WINE BAR AL DRUSCIÉ

**VIA DELLO STADIO, 12 - CORTINA D'AMPEZZO (BL)**
Tel: +39 333 917 2058
Sito Web: www.masi.it

Ha già riaperto i battenti, dopo la chiusura forzata causa pandemia, il Masi Wine Bar "Al Druscié" a Cortina d'Ampezzo. L'esclusiva location della Masi Wine Experience torna con un ricco programma di eventi, all'insegna del relax e del buon vino, in un contesto paesaggistico unico. Novità di quest'anno il "Tofana Top Smartworking", una giornata di smartworking immersi nella natura e una selezione di percorsi per esplorare la Tofana di Mezzo e, a seguire, un pranzo a tema presso il Masi Wine Bar. Tornano gli appuntamenti con le "Astrocene", per gli appassionati di astronomia e non, in cui sarà possibile assaporare una selezione di vini e piatti pensati per l'occasione, ammirando il cielo stellato, e le visite guidate all'Osservatorio Astronomico Helmut Ullrich. Ci sarà anche lo "Yoga ad alta quota", dove sarà poi servito un delizioso brunch. Forte di questo successo enogastronomico, la famiglia Boscaini ha deciso di esportare l'esperienza Masi Wine Bar, aprendo una sede a Zurigo e, di recente, anche a Monaco di Baviera, entrambe nei centri storici cittadini.

## 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 Pol Roger

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