

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 164 - Dal 25 al 31 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 25 AL 31 LUGLIO 2021

Arnaldo Rivera

Col di Lamo

Rocca Sveva

Castello di Buttrio

Icardi

Tormaresca

Il Conte Villa Prandone

Carpenè Malvolti

Scacciadiavoli

Fratelli Borgogno

Sergio Marini

Feudo Maccari

Poggio Ridente

Piera

Zoom: Beeopack, Wrap Biologico

Ristorante: Aalto - Milano



ARNALDO RIVERA

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Cantina Terre del Barolo Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Daniele Ponso

Terre del Barolo, con i suoi 600 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 3.000.000 di bottiglie, è la cantina sociale più importante di Langa. Nata nel 1958 per volontà dell'allora sindaco di Castiglione Falletto Arnaldo Rivera, che mise insieme i primi 21 soci, oggi ne raccoglie 300 a rappresentare una realtà produttiva solida e articolata, in grado di spaziare tra le molte denominazioni dell'areale. La gamma di vini, che porta il nome del fondatore di questa realtà cooperativa, approda sul mercato 2017 con l'obiettivo di valorizzare i vini ottenuti da "single vineyards". Frutto di un protocollo tra la cantina e alcuni soci, il progetto poggia sull'individuazione di particelle (non superiori in media ai 5.000 m²) situate nelle aree più prestigiose, il costante monitoraggio delle condizioni di ogni vigneto da parte del team di agronomi, biologi e geologi di Terre del Barolo e la possibilità di sacrificare un'annata o un determinato vigneto se la qualità non è ritenuta idonea a dare un grande vino. 11 le etichette complessive del progetto, dove spiccano ben 8 Cru di Barolo, che spaziano da Vignarionda a Bussia e Monvigliero. Il Monvigliero 2016, oggetto del nostro assaggio, possiede una convincente base aromatica fruttata, fragrante e pulita, in cui si inseriscono lampi balsamici e speziati. In bocca, il sorso ha tratti austeri e classicheggianti, articolazione e finezza.



COL DI LAMO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Agricola Col di Lamo](#)

Proprietà: Giovanna Neri

Enologo: Maurizio Castelli

Giovanna Neri donna di rara simpatia e solarità, nonostante sia cresciuta tra le vigne e la cantina di papà Giovanni, alla fine tra enologia e giurisprudenza aveva optato per quest'ultima, laureandosi peraltro brillantemente. Ma come a volte capita, quando la vita ci mette innanzi a delle scelte divergenti, a prevalere è spesso la passione sulla ragione, così è stato per Giovanna che quando è prematuramente scomparso suo padre, messa da parte la toga è tornata alle origini, ovvero a Montalcino a fare la vignaiola, come papà, nella bella tenuta di Torrenieri appena ereditata. E siccome Giovanna non solo è una donna solare e positiva, ma anche capace e caparbia, quando si mette in testa di fare una cosa, la fa solo bene, tanto che in pochi anni ha tirato su da zero una bellissima realtà. Ha costruito di sana pianta una bella e moderna cantina ben integrata nel paesaggio, e visto che all'ambiente tiene moltissimo, tutta la tenuta è coltivata biologicamente e senza usare prodotti chimici né in vigna né in cantina. Figlio di un'annata straordinaria il suo Brunello '16 brilla per armonia e compattezza, al naso profuma di frutti di bosco maturi, fiori rossi, spezie a cui si somma un delicato fondo minerale; teso, fresco e succoso il sorso dalla potente e persistente carica aromatica, assistita da una esemplare dotazione tannica per un finale lungo dove tornano bene frutto e spezie.

(Massimo Lanza)



ROCCA SVEVA

Doc Bardolino Chiaretto

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cantina di Soave Società Agricola Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Paolo D'Agostin

Le uve del Chiaretto di Rocca Sveva, Corvina, Corvinone e Rondinella, provengono dalla zona tradizionale del Bardolino, quella che abbraccia la parte orientale del Lago di Garda e vanno a formare il classico uvaggio tipico di questo rosato. La versione 2020, affinata per breve tempo in acciaio dopo un'altezzata rapida macerazione sulle bucce di una dozzina di ore, possiede colore rosa salmone ad anticipare un naso che profuma di melograno e ribes. In bocca, prevale la fragranza e l'agilità di beva per un'etichetta tutta all'insegna dell'immediata piacevolezza. Un vino che si inserisce senz'altro nel recente e fortunato trend di crescita di questa tipologia. Realtà storica possente, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di superficie, per una produzione in termini di bottiglie certamente non trascurabile: siamo su una media di 42.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette assai vasto. Le terre e le cantine spaziano dunque dal Garda, con il Bardolino, e, naturalmente, comprendono il Soave, ma nella produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini e per la produzione ad Indicazione Geografica Tipica nonché, per la Valpolicella sul fronte rossista.



CASTELLO DI BUTTRIO

Venezia Giulia Igt Bianco Monblanc

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Tocai Friulano

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Castello di Buttrio](#)

Proprietà: Alessandro Felluga

Enologo: Hartmann Donà

Il Castello di Buttrio fu acquistato nel 1994 da Marco Felluga, personaggio centrale nelle vicende del Friuli enico, che ne realizzò il passaggio ad azienda vitivinicola, per poi coinvolgere nel progetto la figlia Alessandra, che attualmente ne detiene la gestione. Gli ettari vitati sono 25 (con presenza non infrequente di ceppi anche cinquantenni, che crescono sulla tipica "ponca" friulana, ovvero sedimentazioni di arenarie e marne calcaree) per una produzione di 60.000 bottiglie, contraddistinte da una solida costanza qualitativa. La cifra stilistica ha una buona impostazione dal tratto moderno e pulito, senza mai scendere in eccessi di sorta, con il legame al proprio territorio d'origine sempre ben leggibile. L'azienda nei suoi vigneti di proprietà alleva soprattutto Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Friulano, Chardonnay e Sauvignon, che danno origine ad un portafoglio etichette incentrato soprattutto sui vini a denominazione Colli Orientali del Friuli, con qualche eccezione come il vino oggetto del nostro assaggio. Il Monblanc 2019, uvaggio a base di Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia Istriana, affinato in acciaio per 6/8 mesi, profuma di fiori e frutti bianchi, con leggeri tocchi di agrume candito. In bocca, è la fragranza a dominare un sorso sapido, scorrevole e continuo, dai rimandi fruttati e dal finale che ricorda la pietra focaia.



ICARDI

Docg Barbera d'Asti Tabaren

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 72.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Agricola Icardi](#)

Proprietà: Claudio e Mariagrazia Icardi

Enologo: Claudio Icardi



TORMARESCA

Salento Igt Rosato Furia di Calafuria

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Negroamaro, Syrah, Cabernet

Franc

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Tormaresca](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella



IL CONTE VILLA PRANDONE

Marche Igt Rosso Lu Kont

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Il Conte Villa Prandone S. Agricola](#)

Proprietà: fratelli De Angelis

Enologo: Emmanuel De Angelis



CARPENÈ MALVOLTÌ

Doc Prosecco Brut Rosé

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

Comincia nei primi anni Sessanta del secolo scorso la storia di questa cantina, Pierino Icardi iniziò a produrre vino dalle proprie uve. Oggi il testimone è passato ai figli Claudio e Mariagrazia, che continuano ad andare avanti nel solco tracciato dal padre con risultati ben più che apprezzabili. L'azienda è situata tra la Bassa Langa e il Monferrato, esattamente a Castiglione Tinella e conta su 75 ettari a vigneto (con pratiche a biologico e biodinamico applicate in alcuni appezzamenti) per una produzione di oltre 350.000 bottiglie. La gamma delle etichette è articolatissima e spazia tra molte delle più importanti denominazioni del Piemonte enoico. Dal Barolo "Parej" al Barbaresco "Montubert", dal Barbaresco "Staderi" al "Pafoj", dal Cortese "Balera" al Dolcetto d'Alba "Rousori", dalle Barbera d'Asti "Tabaren" e "Nuj Suj" alla Barbera d'Asti "Suri di Mù", dal Nebbiolo "Surijsvan" al Moscato d'Asti "La Rosa Selvatica" e al Brachetto "Suri Vigin", vini sempre piacevoli e dallo stile moderno e accattivante. Dedicata al ballo (che viene meglio se ci si concede qualche bicchiere di vino), La Barbera Tabaren sa di cipria e di violetta, frutta rossa dolce e succosa e qualche accenno fresco di liquirizia e salvia. Il sorso è più sapido che fresco, ha un tannino centrale saporito e pepato e un finale dolce di ciliegia e violetta candita. Ha decisamente un bel danzare in bocca, questo rosso.

Furia di Calafuria, il nuovo rosato by Tormaresca, nasce per coronare il percorso di affermazione dei rosati pugliesi. Il suo nome, richiamo all'energia e alla bellezza degli elementi naturali, si unisce al suo stile aggraziato, per un vino capace di mostrare il fascino dell'equilibrio nelle contrapposizioni. La versione 2020 si presenta di un delicato colore rosa fior di pesca. Al naso è attraente, con note di pesca, litchi, albicocca e frutto della passione, accompagnate da sensazioni floreali di zagara e narciso. Al palato è morbido e sapido, dalla gradevole freschezza e dal piacevole retrogusto agrumato. L'azienda di Minervino Murge, di proprietà dal 1998 della famiglia Antinori, firma per eccellenza del vino italiano, è saldamente tra i marchi di riferimento della Puglia enoica. Articolata su due tenute principali - Bocca di Lupo nella denominazione Castel del Monte, dove si coltivano soprattutto Nero di Troia e Aglianico, e Masseria Maime nell'Alto Salento, dove invece i protagonisti sono il Negroamaro e il Primitivo - complessivamente conta su un'estensione di 380 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione totale di circa 3.200.000 bottiglie. Lo stile dei vini di stampo tendenzialmente moderno e facilmente rintracciabile in ogni etichetta del portafoglio aziendale, è forte di un'esecuzione tecnica ineccepibile, a cui non fa difetto anche piacevolezza e carattere.

Nel cuore del Piceno sorge l'azienda vitivinicola Il Conte Villa Prandone, situata al centro di 50 ettari di vigneti di proprietà (coltivati prevalentemente a Sangiovese, Merlot, Montepulciano, Lacrima, Passerina, Pecorino e Malvasia) a Montepandone in Contrada Colle Navicchio. La tenuta - a 250 metri d'altezza esposta verso sud, con ad est il Mare Adriatico e ad ovest i monti Sibillini - è nata respirando l'atmosfera enoica della famiglia: i fratelli De Angelis (Walter, Emmanuel, Samuel e Marina), oggi conducono cantina e vigneti e rappresentano la terza generazione al lavoro su queste terre, seguendo le orme dei fondatori (il padre Marino, ancora in azienda con la moglie Mara, ed il nonno Amilcare), che hanno fondato l'azienda negli anni '60, mentre i primi vini a marchio "Il Conte Villa Prandone" sono arrivati sul mercato nel 1997. L'articolato portafoglio di etichette aziendale comprende anche il Montepulciano Lu Kont. La 2016 ha tutti gli elementi cromatici che ci si aspetta da un ritratto nobile di fine secolo: c'è il drappo di velluto rosso che raccoglie gli intensi profumi di marasca, cioccolato, caffè e cannella, concedendo un sorso consistente e morbido, dai tannini tostati; c'è la pelliccia bianca, a rappresentare i cenni di gelsomino e incenso e la sapidità ammandorlata; infine lo sfondo verde, per i guizzi vegetali e la freschezza, che riescono ad sostenere la beva impegnativa, rendendola scorrevole.

Lo Spumante Doc Prosecco Rosé 2020 da uve Glera e Pinot Nero, si presenta alla vista con un colore rosa antico intenso e perlage persistente. Al naso, molto invitante, gli aromi sono soprattutto quelli che ricordano i frutti di bosco e la marasca, con lievi speziature a rifinitura. Lo sviluppo gustativo è sapido, fragrante e di buon ritmo, rendendo il sorso gustoso, pieno e godibile. Era il 15 giugno 1868 quando il pioniere della spumantizzazione all'italiana Antonio Carpenè, inconsapevolmente, dette il "La" alla valorizzazione di un vitigno veneto, il primo passo di quello che oggi è il fenomeno Prosecco. Antonio Carpenè fondò anche una cantina, oltre a consolidare un intero territorio e il relativo vitigno a bacca bianca, il Prosecco, oggi Glera. Ma ciò che ha reso la Carpenè Malvolti famosa in tutto il mondo è stata l'idea di spumantizzare il vino delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, ed è così che, nel 1924, Etilo Carpenè (figlio di Antonio) scrisse in etichetta per la prima volta al mondo il nome Prosecco sulle sue bottiglie. Attualmente la cantina può contare su una folta schiera di conferitori di provata qualità per una produzione complessiva che supera i 5.000.000 di bottiglie. Il portafoglio etichette è molto variegato e qualitativamente affidabile e comprende varie declinazioni dal Metodo Classico agli Charmat, con il Prosecco, evidentemente, a recitare il ruolo di protagonista assoluto.



SCACCIADIAVOLI

Doc Spoleto Trebbiano Spoletino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Trebbiano Spoletino

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Scaccia di Avoli](#)

Proprietà: famiglia Pambuffetti

Enologo: Stefano Chioccioli



FRATELLI BORGOGNO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 15.600

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli](#)

[Serio & Battista Borgogno](#)

Proprietà: famiglia Borgogno

Enologo: Emanuela e Marco Bolla, Luca

Sarotto



SERGIO MARANI

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Marani](#)

Proprietà: Sergio Marani

Enologo: Francesco Bordini



FEUDO MACCARI

Doc Sicilia Nero D'Avola Saia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Feudo Maccari](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

40 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie, sono il potenziale produttivo di questa cantina umbra con sede a Montefalco, gestita dalla famiglia Pambuffetti e dalle origini piuttosto antiche, risalenti a metà Ottocento, quando Ugo Boncompagni-Ludovisi la fondò. Un'azienda che ha cominciato il proprio percorso con maggiore visibilità e riconoscimento agli inizi del Nuovo Millennio, quando il territorio di Montefalco ha conosciuto una interessante valorizzazione, passando per un piano di riassetto enologico e viticolo. In vigna, sono coltivate, evidentemente, in prevalenza le uve tradizionali del territorio: Sagrantino, Sangiovese, Grechetto e Trebbiano Spoletino. Nel portafoglio etichette aziendale, che comprende Montefalco Sagrantino, Montefalco Rosso e Montefalco Bianco, tre Metodo Classico (Brut, Brut Rosé e Pas Dosé) a base Sagrantino, anche il Trebbiano Spoletino oggetto del nostro assaggio, un vino e una varietà che, specie nel recente passato, ha trovato un rilancio abbastanza importante, presentando caratteristiche davvero peculiari. Vinificato in anfora, oltre ai profumi di pesca gialla, ginestra, camomilla e cedro, emergono, infatti, con evidenza la curcuma e la paprica, con accenni di mallo di noce, liquirizia e note iodate. In bocca esordisce morbido, per poi lasciare spazio ad una piacevole vena ammandorlata e una chiusura sapida, quasi pepata.

Una cantina antica quella dei Fratelli Borgogno, che nasce nel XIX secolo attorno al lavoro di Serio e Battista Borgogno che costruirono la loro cantina, alimentata da 3 ettari di vigneto, sulla sommità di Cannubi, oggi condotta da Anna e Paola Borgogno, quinta generazione della famiglia originaria, Federica Boffa, Emanuela Bolla e Marco Bolla. Attualmente, la Famiglia Borgogno oltre a possedere i 3 ettari originari a Cannubi, coltiva vigneti di proprietà e in affitto per un totale di 7 ettari, dislocati principalmente nei comuni di Barolo, Novello e Diano d'Alba. I vini prodotti spaziano però anche tra le altre principali denominazioni dell'areale: Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Langhe, Langhe Nascetta e Gavi, a comporre un portafoglio etichette articolato e sempre segnato da uno stile di sicura classicità. A recitare il ruolo di vino bandiera, naturalmente, il Barolo prodotto nel Cru Cannubi, di cui l'azienda fornisce una versione capace di restituire i tratti salienti. La 2017, macerata in legno per 40 giorni e successivamente maturata in botte grande per 30 mesi, possiede un bagaglio aromatico riccamente fruttato su cui si inseriscono cenni balsamici, tocchi affumicati e leggeri ricordi goudron. In bocca, il sorso è pieno, sorretto da una fitta trama tannica e da una buona vivacità acida, che ne allunga la progressione fino ad un finale ancora sul frutto.

Il paesaggio è quello dolce e morbido dell'Alta Vallesina, nel comune di Matelica. Siamo nel cuore della zona di produzione del Verdicchio ed è qui che estendono i nove ettari vitati dell'azienda vitivinicola Marani, una piccola realtà a conduzione familiare: uve di Verdicchio, la bacca bianca che dà lustro a tutta la regione e ne esalta il contributo al patrimonio vitivinicolo italiano; e una piccola porzione di uve a bacca rossa, Sangiovese, Merlot e Ciliegiole, quest'ultimo vinificato in purezza. I vigneti sono a un'altitudine di 400 m sul livello del mare e sono oggetto di una attenzione che si traduce in operazioni come sovesci, potatura secca e diradamenti, finalizzate alla qualità della produzione e al rispetto dell'ambiente. Il legame con il territorio è sottolineato anche dall'utilizzo in cantina di botti di rovere proveniente dagli alberi che crescono intorno all'azienda; al loro interno maturano i vini frutto di vendemmie manuali ed effettuate in tempi piuttosto serrati, condizioni indispensabili per avere prodotti di grande livello. Il Verdicchio Sergio Marani dispone di una bella visione cromatica paglierino intenso mentre al naso convince per sentori fruttati accentuati, di mela e pesca bianca, con accenni di erbe aromatiche quali il timo e la maggiorana. In bocca, l'attacco è godibile, caldo, di buona avvolgenza, caldo senza eccessi, sapido al gusto, dal finale prolungato.

(Leonardo Romanelli)

Feudo Maccari è la dipendenza storica della famiglia Moretti in Sicilia (a cui si è recentemente affiancata Contrada Santo Spirito di Passopisciaro, sulle pendici dell'Etna), acquisita sul finire degli anni Novanta del secolo scorso. Si trova nella Valle di Noto, areale decisamente vocato soprattutto per la produzione del Nero d'Avola, e si estende su 60 ettari coltivati a biologico per una produzione di 280.000 bottiglie. Proprio su questo vitigno a bacca rossa di antica coltivazione poggia molto del successo che Feudo Maccari ha saputo cogliere, con vini dallo stile inappuntabile, caratterizzati da esecuzioni impeccabili, ma anche capaci di restituire tutto il temperamento enoico dei vini siciliani. Il Saia 2018, maturato in barrique per 14 mesi, possiede un profilo olfattivo sfaccettato che passa dai frutti rossi alle erbe aromatiche, con una tipica nota di capperi sotto sale ad incrociarsi con cenni speziati ed affumicati. In bocca, insieme alla notevole polpa, non manca l'acidità che dà slancio e lunghezza ad un sorso capace di articolarsi, succoso, denso e bilanciato, fino a un finale intensamente fruttato. Alle tenute siciliane la famiglia Moretti affianca le proprietà toscane della "casa madre" Tenuta Sette Ponti (60 ettari a biologico per 250.000 bottiglie di produzione complessiva) e la bolgherese Orma (5,50 ettari a vigneto per 50.000 bottiglie di produzione complessiva).



POGGIO RIDENTE

Docg Barbera d'Asti Superiore Vigna San Sebastiano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Poggio Ridente](#)

Proprietà: Cecilia Zucca

Enologo: Luigi Dezzani

Poggio Ridente, posto a 490 metri sul livello del mare, è il nome dell'azienda/cantina, nei pressi di Cocconato, al centro del Monferrato astigiano, dove Maria Cecilia Zucca dal 1997 coltiva in biologico - con l'obiettivo di approdare alla biodinamica - i vitigni Barbera, Albarossa, Bonarda, Pinot Nero, Viognier, Riesling e Ruchè. In tutto l'azienda, che produce una media di 35.000 bottiglie all'anno, conta su 20 ettari di cui 13 vitati, divisi in due vigne principali lavorate su versanti contrapposti. In più, Poggio Ridente è protagonista anche di un'operazione meritoria di valorizzazione di antiche varietà locali dimenticate, come il Bussanello, un incrocio realizzato da Giovanni Dalmasso, figura di spicco della viticoltura italiana degli anni Cinquanta del secolo scorso, ed ottenuto da Furmint e Riesling. Si tratta di una piccola realtà produttiva che dimostra di avere le idee chiare, con un portafoglio etichette di buona qualità, dotati di carattere e buona sintonia con il territorio da cui sono ottenuti. La Barbera San Sebastiano prende il nome dalla piccola chiesa votiva adiacente al vigneto. L'annata 2018 profuma nettamente di ciliegia, di menta e di viola, a cui si aggiunge gradualmente qualche nota di cacao amaro. In bocca, risulta di gradevole freschezza: certe sensazioni vegetali vengono ben bilanciate da una dosata dolcezza, creando un continuo ritorno fruttato e lievemente sapido.



PIERA

Doc Friuli Grave Rosato Clâr de Lune

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot, Pinot Nero e Refosco

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Piera Martellozzo](#)

Proprietà: Piera Martellozzo

Enologo: Gianpietro Poveglian

Piera 1899 deve la propria affermazione a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con passione. L'azienda è contraddistinta da una particolare attenzione alle tendenze del mondo del vino e, fin dagli anni Novanta del secolo scorso, ha puntato sulla valorizzazione di vitigni di antica coltivazione come il Raboso del Piave e la Ribolla Gialla. Nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici e, dagli anni duemila, affianca al Prosecco nuove declinazioni spumantistiche, ottenute da Müller Thurgau e Moscato Giallo. La sua ultima linea di prodotti, Clâr de Lune, nasce dall'ineffabile stupore generato dalla Luna Rosa, una rara occasione in cui il satellite appare più visibile e luminoso del normale. Composta da due vini, il Prosecco Rosé Brut Nature e il Friuli Grave Rosato, questa linea si colloca nel crescente trend enoico che vede proprio i vini rosati guadagnare sempre più spazio, anche tra i giovani consumatori. Il Grave Rosato 2020 rappresenta l'animo moderno di un territorio antico, il Friuli Grave. Lasciato maturare in acciaio e successivamente affinato in vetro per qualche mese, questo vino possiede un bagaglio aromatico appagante che sa di ciliegia, pompelmo e rosa, a cui si affianca un profilo gustativo bilanciato tra sapidità e note speziate. L'acidità piacevolmente ficcante, garantisce beva e fragranza, fino ad un finale persistente.

ZOOM



BEEOPAK, WRAP BIOLOGICO

VIA GALVANI, 21 - TORINO

Email: info@beeopak.com

Sito Web: beeopak.com

Fa parte del progetto tutto al femminile di Cortilia (www.cortilia.it) - innovativo e-commerce che mette in contatto i consumatori con agricoltori, allevatori e produttori di realtà locali, secondo i principi di responsabilità e trasparenza, non solo ambientale, ma anche sociale - Beeopak Wrap Biologico di Clarien Van De Coevering, realizzato nel 2018 con l'obiettivo di far riscoprire un prodotto dalle origini antiche, legato alle tecniche di conservazione tradizionali, tornando ai metodi di conservazione utilizzati dalle nonne, prima che la plastica invadesse le nostre case. Ecco allora la prima pellicola alimentare 100% Made in Italy, realizzata con materie prime biologiche certificate: cera d'api, resina di pino, olio di nocciola e cotone. Un mix di ingredienti che danno origine ad un materiale riutilizzabile simile ad una buccia impermeabile che respira e protegge, riducendo gli sprechi alimentari. Una pezza di stoffa dagli straordinari "poteri", capace di conservare al meglio il cibo e dargli il suo valore.

RISTORANTE



AALTO

PIAZZA ALVAR AALTO / VIALE DELLA LIBERAZIONE, 15 - MILANO

Tel: +39 02 25062888

Sito Web: www.aalto-restaurant.com

Il ristorante milanese Aalto, fresco di stella Michelin, riapre i suoi locali, dopo il duro periodo pandemico, all'insegna del linguaggio gastronomico della "cucina libera", interpretata dallo chef Takeshi Iwai, che a giugno ha introdotto una nuova carta, articolata in due menù degustazione (5 e 8 portate) e una classica offerta "à la carte". I menù degustazione sono pensati per chi ama rischiare, ed offrono l'espressione più creativa della cucina dell'Aalto. La carta, invece, ha un approccio più confortante, pur raccontando una filosofia culinaria analoga. I due menù degustazione fanno vivere un viaggio nel pensiero gastronomico della "cucina libera". Scampi e semi, per esempio, un piatto giocato sulle consistenze, o il risotto aspro, fiori di sakura, gelato di alga kombu e ostrica, in cui il gusto si esprime potente e definito. Alla carta, piatti come il risotto allo zafferano, granchio e limone o il rombo alla brace, beurre blanc, erbe e uova di trota, confermano la fantasia di Takeshi Iwai, capace di conquistare anche il pubblico più cosmopolita.



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: © Arnaldo Rivera

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.**

