

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 165 - Dal 1 al 7 Agosto 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 1 AL 7 AGOSTO 2021

Tenuta Rapitalà

Mauro Molino

La Capuccina

Casale dello Sparviero

Silvio Grasso

Möet et Chandon

Monte del Frà

La Leccia

ForteMasso

Vignamato

Tenute Rubino

Vigneti Romio

Serena Wines 1881

Le Ragnaie

Zoom: Teodoro Negro, Amaro Toccasana

Ristorante: Vivo - Milano Moscova



RAPITALÀ

Terre Siciliane Igt Rosso Hugonis

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Tenuta Rapitalà](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Silvio Centonze

Blend paritario di Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, affinato in barrique per 18 mesi, l'Hugonis è un rosso in pieno stile siciliano che fa dell'intensità e della generosità le sue doti distintive. Al naso, profuma di frutti neri maturi, tabacco, spezie, e una bella nota balsamica di chiusura a rammentarci il suo carattere mediterraneo. In bocca, lo sviluppo è denso e avvolgente, con tannini risolti e dolci ad allargare il sorso che si congeda profondo e ancora su toni fruttati e speziati. La Tenuta Rapitalà, dall'estensione di 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, conta su 163 ettari a vigneto. Ricco il portafoglio etichette aziendale (2.600.000 le bottiglie prodotte), che raccontano il variegato mondo del vino siciliano, mixando varietà locali e internazionali. Rapitalà è un'importante realtà produttiva dell'isola e anche del colosso enologico Gruppo Italiano Vini, a cui oggi appartiene. Il nome Rapitalà viene dall'arabo "Rabidh-Alah" cioè "fiume di Allah". Tra i vigneti scorre infatti un corso d'acqua, prezioso in sé e testimonianza di un uso agricolo del luogo già in epoche remote. In tempi più vicini, i passi decisivi dell'azienda sono stati compiuti nel 1968, quando il francese Hugues Bernard de la Gatinais ha sposato la palermitana Gigi Guarrasi e con lei ha ricostruito la cantina appena distrutta dal terremoto.

MAURO MOLINO

Docg Barbera d'Asti Leradici

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Mauro Molino](#)

Proprietà: Mauro Molino

Enologo: Matteo e Mauro Molino

Mauro Molino inizia la sua attività di vignaiolo nel 1979, subito dopo il diploma ad Alba, ma è nel 1982 che le sue etichette cominciano a farsi notare, proprio in quell'inizio di anni Ottanta che ha segnato una piccola rivoluzione nel mondo enoico delle Langhe. Guadagnatosi una buona fama soprattutto come barolista, ha successivamente aggiunto alla gamma dei suoi vini la produzione di Barbera d'Asti, acquistando, nel 2015, un vigneto in località Burio, nel comune di Costigliole d'Asti, come tributo alla terra natale della famiglia Molino: un po' la chiusura di un cerchio, come pare suggerire anche il nome scelto per questa sua interpretazione: Leradici. 12 gli ettari di vigneto a disposizione per questa piccola realtà produttiva che resta squisitamente di taglio familiare, per una produzione complessiva di 95.000 bottiglie. Il suo stile mixa con sobrietà accenti moderni e richiami alla tradizione e i suoi vini godono di una confortante costanza qualitativa, data anche da un'eccellente esecuzione. La Barbera d'Asti Leradici 2019, dopo 10 giorni di macerazione sulle bucce e affinamento in legno grande, è un vino croccante, sia al colore che al naso, dove note vegetali di erba di campo si uniscono al profumo di chinotto e a quello di ciliegia. Il sorso invece è più docile e dolce, ma sempre vivo e molto saporito, che nel finale torna a ricordare le sensazioni olfattive iniziali. Una beva fresca davvero piacevole.

LA CAPPUCCINA

Doc Soave Gselo 300 Anni

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [La Cappuccina Società Agricola](#)

Proprietà: Sisto, Pietro ed Elena Tessari

Enologo: Pietro Tessari

«È la nostra bella principessa». Elena, Sisto e Pietro Tessari chiamano così la Garganega, il vitigno che occupa il 70% dei 42 ettari di vigneti che dal 1890 la famiglia coltiva in biologico sulle colline di Costalunga di Monteforte d'Alpone, nel Veronese. In un vigneto di Garganega svetta un esemplare secolare di gelsò, a cui i fratelli Tessari hanno dedicato questa speciale etichetta di Soave: «Ha oltre 300 anni - racconta Elena - lo consideriamo un nostro antenato: durante una visita ci hanno detto che lo presentavamo come se fosse una persona di famiglia, ci siamo molto affezionati». I gelsi, nelle vigne, hanno la loro storia: sin dalla fine del 1700 i filari erano sostenuti da alberi di gelsò, le cui foglie veniva utilizzate come alimento per i bachi da seta. La Cappuccina è un'azienda biologica dal 1985: «Siamo pionieri, ma per noi è più importante farlo che dirlo» sostengono i fratelli Tessari. Una famiglia di viticoltori da quattro generazioni molto attenti all'ambiente e alla custodia della biodiversità: intorno alla tenuta, c'è un grande parco antico con una bella varietà di piante e fiori. Il Soave Gselo 300 Anni è un vino estivo con note fruttate e minerali. Fiori di acacia e mandorla, una nota di agrumi. La bottiglia è in vetro leggero. Adatto al consumo quotidiano come aperitivo. Ideale con piatti vegani e vegetariani. Provato con hummus e falafel (polpette) di ceci. (Fiammetta Mussio)

CASALE DELLO SPARVIERO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Paronza

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Fattoria Campopere Soc. Agricola](#)

Proprietà: Ada Andrighetti

Enologo: Franco e Matteo Bernabei

Casale dello Sparviero si trova nella sottozona della denominazione del Gallo Nero di Castellina in Chianti, nella sua parte più meridionale e occupa una superficie vitata di 90 ettari per una produzione media di 350.000 bottiglie. La sua storia enoica inizia con Olindo Andrighetti, imprenditore veneto, che nel 1972 la trasforma in azienda agricola. Nel 1994 Ada Andrighetti, la figlia di Olindo, prende il controllo dell'azienda ed oggi è affiancata nella gestione da suo figlio Arrigo Barion. Lo stile dei vini aziendali è contraddistinto da una cifra sobriamente moderna, dove l'intensità del frutto è supportata continuamente dall'apporto del legno, ma riuscendo anche a mantenere fragranza e bevibilità e un coerente rapporto con il proprio territorio d'origine. Il vitigno prevalente allevato è il Sangiovese, ma non mancano neppure Merlot, Cabernet Sauvignon e Canaiolo, mentre tra i bianchi ci sono Vermentino, Malvasia e Trebbiano. La Gran Selezione proviene dal vigneto storico sulla collina di Paronza, che dà il nome all'etichetta. La fermentazione avviene in cemento, seguita da maturazione in barrique e poi in botte di rovere di slavinia. Ne risulta un vino intenso, in cui profumi vegetali s'intrecciano a quelli speziati di liquirizia, vaniglia e pepe bianco e a quelli fruttati di ciliegia, prugna e chinotto. Il bocca è caldo, morbido in attacco e sapido lungo il sorso, saporito di frutta e pepato nel finale.



SILVIO GRASSO

Docg Barolo Bricco Manzoni

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agricola Silvio Grasso](#)

Proprietà: famiglia Grasso

Enologo: Alessio Federico Grasso

La cantina con sede a La Morra è una delle molte realtà produttive dell'areale di Barolo, che ha recepito in toto il messaggio stilistico dei "Barolo Boys", rendendolo, anche nella produzione odierna, il tratto predominante della propria produzione. Ecco allora vini d'impronta decisamente moderna, dove l'intensità la fa da padrona in ogni sfumatura gustativa, accanto ad un'esecuzione impeccabile. Suadenti sono gli aromi delle barrique che vanno ad incontrare fruttati rigogliosi, per poi passare in sorsi serrati e avvolgenti. L'azienda Silvio Grasso, 14 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie, inizia a commercializzare i suoi Barolo ad inizio degli anni Ottanta del secolo scorso, nel periodo di maggiore trasformazione della denominazione, quando l'impresa passa nelle mani di Alessio Federico, figlio di Silvio, ritagliandosi un buono spazio nel competitivo scenario enoico langarolo e mantenendo anche oggi un solido appeal tra tutti coloro che amano Barolo dall'impronta potente e ammiccante. Come nel caso del Bricco Manzoni 2017. Un vino affinato per 24 mesi in barrique che propone un profilo olfattivo dal fruttato ricco e maturo, solcato da cenini di liquirizia, spezie e toni affumicati. In bocca, il sorso è compatto e continuo, dai tannini morbidi e serrati che lo accompagnano anche in un finale dai ritorni e fruttati con nota ancora di liquirizia in chiusura.

MÖËT ET CHANDON

Aoc Champagne Dom Pérignon Brut Plénitude P2

Vendemmia: 2003

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: su richiesta

Azienda: [Champagne Moët et Chandon](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Richard Geoffrey, Vincent Chaperon

"P2 - Plénitude Deuxiem" è il secondo step dell'evoluzione degli Champagne a marchio Dom Pérignon, a partire dal Vintage 1998. Il concetto è semplice: la "Première Plénitude" si realizza dopo almeno sette anni di maturazione sui lieviti. Il vino racchiude l'equilibrio e la classicità perfetti di Dom Pérignon. Questo è Dom Pérignon Vintage e la Deuxième Plénitude si ottiene dopo almeno 12 anni di maturazione sui lieviti. In questo caso, Dom Pérignon esprime la sua grandiosa intensità e la sua potenzialità di ulteriore sviluppo. La versione 2003 del P2 possiede sorso entusiasmante per vitalità e ricchezza, introdotto da profumi di verbena, arancia e sottobosco che elevano, qualora ce ne fosse ancora bisogno, una bocca profonda, praticamente infinita. Dom Pérignon è lo Champagne forse più famoso al mondo, rappresentando una vera e propria icona della classicità dell'arte spumantistica francese. Ad amplificare questa sua essenza il nome che porta: Dom Pérignon, appunto, tributo all'abate benedettino Pierre Pérignon, che, fra storia e leggenda, è considerato il padre dello Champagne. Dom Pérignon è l'apice produttivo di Moët & Chandon (unitosi alla Hennessy Cognac nel 1971 e a Louis Vuitton nel 1987, diventando così parte del gruppo LVMH - Louis-Vuitton-Moët-Hennessy, il polo del lusso più grande al mondo), che conta su 1.150 ettari di vigneto per 24.000.000 di bottiglie di produzione media.

MONTE DEL FRÀ

Doc Custoza Superiore Cà del Magro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega, Trebbiano Toscano,

Cortese, Incrocio Manzoni

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte del Frà](#)

Proprietà: famiglia Bonomo

Enologo: Claudio Bonomo

Monte del Frà è soprattutto un racconto di famiglia: Massimo Bonomo affitta i primi vigneti nel 1958, e la terza generazione si confronta adesso con più di 202 ettari, dedicati ad uve autoctone dei territori a sud-est dell'entroterra del Lago di Garda: il nucleo principale è ancora quello d'origine, tra le colline di Custoza; si attraversa poi il Lugana, per giungere dal lato opposto fino al cuore della Valpolicella Classica, con la Tenuta Lena di Mezzo e la nuova struttura di San Pietro in Cariano. Alla produzione storica dei vini Bardolino, Bardolino Chiaretto, Lugana, Soave Classico, e Custoza - come il "Superiore" Cà del Magro, che oggi raccontiamo - si è così affiancata quella dei Corvina, Valpolicella Classico e Superiore, Ripasso, Amarone e Recioto. A far da filo conduttore ad un progetto articolato, una gestione coerente, che alla sensibilità per il contesto affianca la scrupolosa osservazione dei dettami della produzione integrata, ed il ricorso ad efficaci soluzioni di connubio tra alta qualità e sostenibilità. Il Cà del Magro, che deve il nome alla produttività limitata della vigna storica, è il vino più complesso della sua linea, dalle sfumature oro, alle note che al naso si susseguono e combinano: subito mela matura e albicocca, ma anche timo, fiori di acacia e gelsomino, toni speziati di zenzero. Il palato vivace è un equilibrio di mineralità e nerbo acido. Eleganza ed armonia.

(Cecilia Pianigiani)

LA LECCIA

Toscana Igt Trebbiano Canta Grillo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Fattoria La Leccia Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bagnoli

Enologo: Gabriele Gadenz

La Leccia è una piccola realtà produttiva che si trova nelle colline di Montespertoli (sottozona della denominazione del Chianti), non lontano da Firenze. La sua attività comincia negli anni Settanta del secolo scorso, quando la famiglia Bagnoli, imprenditori di successo nel settore dei gelati con il marchio Sammontana, la trasformarono da residenza di campagna in vera e propria azienda agricola. A biologico dal 2019, il vigneto aziendale si estende per 20 ettari, coltivati a Sangiovese, Trebbiano, Merlot e Syrah. Benché la Toscana sia terra di rossi, non è difficile trovare, specie in questo ultimo periodo, una rinnovata e aumentata produzione di bianchi, una tipologia che sembra aver ritrovato il proprio ruolo trainante, almeno come vino dell'estate, anche grazie ad un trend di crescita "modaiolo" non secondario. Il Cantagrillo 2017 è la proposta bianchista de La Leccia, contraddistinto da una quota parte delle sue uve fatte appassire in pianta. Un vino più di bocca che di naso, come è consuetudine quando abbiamo a che fare con il Trebbiano, vitigno notoriamente neutro, ma capace di regalare uno sviluppo gustativo più che dignitoso. Ecco allora, i profumi sfumati virare più su note appassite, mielose, affumicate e di terra, per regalare poi una progressione gustativa cremosa, calda e avvolgente (anche per l'andamento stagionale del millesimo di produzione), non priva tuttavia di sapidità e fragranza.



FORTEMASSO

Docg Barolo Castelletto Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Società Agricola Fortemasso](#)

Proprietà: Monique Poncelet

Enologo: Piero Ballario

VIGNAMATO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico
Ambrosia Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 6.700

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Vignamato](#)

Proprietà: Andrea Ceci

Enologo: Pierluigi Lorenzetti, Andrea Ceci

TENUTE RUBINO

Salento Igt Primitivo Visello

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Primitivo di Manduria

Bottiglie prodotte: 18.500

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola Luigi Rubino](#)

Proprietà: famiglia Rubino

Enologo: Luca Petrelli

VIGNETI ROMIO

Doc Romagna Extra Dry

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Trebbiano, Chardonnay, Famoso

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 5,50

Azienda: [Cavio Soc. Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Pietro Cassani

La famiglia Gussalli Beretta acquisisce nel 2013, a Monforte d'Alba in località Castelletto, Fortemasso, una proprietà di 5 ettari vitati a Barolo, a cui si sono aggiunti altri 3 ettari destinati alla produzione di Langhe Nebbiolo e Barbera d'Alba, per un potenziale complessivo, ad oggi, di 27.000 bottiglie. Questa cantina rientra nel piano ad ampio respiro del Gruppo che comprende altre aziende in altrettanti e importanti territori del Bel Paese enoico, da Lo Sparviere in Franciacorta al Castello di Radda in Toscana (Chianti Classico), da Orlandi Contucci Ponno in Abruzzo a Steinhaus in Alto Adige. E anche tra le colline langarole, il Gruppo Beretta è riuscito ad emergere in un tempo relativamente breve, tra le realtà più significative dell'areale, grazie ad etichette di ottima fattura, rispettose del proprio territorio d'origine e anche in grado di restituire i caratteri della sottozona di Castelletto, che, benché nel comprensorio di Monforte d'Alba, regala Barolo, oltre che potenti, anche fragranti e rilassati. Ecco allora il Barolo Castelletto Riserva 2015, affinato in legno per 40 mesi, proporre profumi di lampone, tabacco e menta con leggeri tocchi speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è denso, raffinato e non privo di fragranza e ritmo, dai tannini fitti e dalla bella vivacità acida, che allarga e prolunga un finale dai rimandi di liquirizia e di piccoli frutti rossi.

Le origini dell'azienda agricola Vignamato risalgono alla fine degli anni '40, quando Umberto Ceci, capostipite dell'omonima famiglia lambruschista di Modena, acquistò a San Paolo di Jesi un piccolo appezzamento in contrada Battinebbia. Nel 1952 Umberto diede la cantina e i vigneti in uso al figlio Amato e alla moglie Maria, che, a loro volta, passarono il testimone al proprio figlio Maurizio e alla moglie Serenella. Nel 1992 nasce il progetto "la vigna di Amato". Oggi in azienda è entrata la quarta generazione della famiglia Ceci - Alessandra, Andrea e Francesco - che ha deciso di aggiungere alle proprie attività quella di "fattoria didattica". Vignamato gestisce circa 27 ettari divisi in sette diversi appezzamenti nei comuni di San Paolo di Jesi, Staffolo e Cupramontana. Il vigneto è quasi interamente dedicato al Verdicchio, con piccole parcelle allevate a Montepulciano, Sangiovese, Lacrima e Incrocio Bruni 54, ottenuto da Verdicchio + Sauvignon e creato dall'omonimo enologo marchigiano. Fra le etichette in commercio, l'Ambrosia è fra quelle più gastronomiche, ottenuta da grappoli surmaturo raccolti intorno alla metà di ottobre. Profumi intensi e caldi di gelsomino, mandorla, cedro candito e salvia anticipano un sorso morbido ma subito incalzato da una spiccata sapidità, quasi salina e pepata, a sua volta supportata da una vena acida nascosta ma ben presente.

Luigi Rubino, titolare dell'omonima azienda pugliese, lo presenta come un concentrato di Salento. Così lui vede il Visello, uno dei cru aziendali nati nella tenuta storica di famiglia, quella di Jaddico, vigne che guardano la parte più intensamente blu dell'Adriatico. Il suo nome si lega a doppio filo con la storia di questa terra e con le sue antiche tradizioni, richiamando l'antico proprietario del fundus - dove oggi ricade parte dei vigneti di Tenute Rubino - che all'epoca dell'Impero Romano possedeva qui le sue fornaci, nelle quali realizzava le anfore utilizzate per contenere e distribuire il vino pugliese, apprezzatissimo già allora, attraverso gran parte del Mar Mediterraneo. Un Primitivo 100 per 100 che ha di certo la luminosità di queste terre e la forte carica solare. L'energia è il filo conduttore del naso e della bocca. Ha bella morbidezza e lunga persistenza e ha tutto lo spettro della frutta scura come ribes, mirtillo e prugna per chiudere su un finale di anice stellato e liquirizia. La freschezza in questo caso è data dall'annata 2016, felice anche nel Tacco d'Italia, che alleggerisce un po' il corpo del calice sia al naso che in bocca. Molto bella la trama tannica, serrata e vellutata, che non crea alcun arresto, al contrario consente al sorso di sciogliersi in piena scioltezza. Indubbiamente un vino da aspettare se si vuole stemperare leggermente l'imprinting legnoso.

(Francesca Ciancio)

Scelto fra le etichette romagnole della selezione "Vigneti Romio" di Cavio, questo Extra Dry è uno spumante dai profumi di piccoli frutti bianchi con qualche cenno di agrume e fiore di tiglio e sviluppo gustativo morbido e bilanciato, per una beva fresca, dolce e rilassata. Tutto sommato un percorso storico non così antico - cominciato a Faenza nel 1966 - disegna l'attuale assetto della Cavio, il Gruppo cooperativo vitivinicolo più grande d'Italia, noto per la produzione del Tavernello (ma non solo) e che mette insieme la veneta Vignaioli Veneto Friulani; le emiliane e romagnole Agrintesa, Cantina Sociale di Faenza, Cantina Forlì Predappio, Cavim, Cantina Sociale di Masone, Cantina Sociale di Argelato, Cantina Sociale Centro, Cantina di Carpi e Sorbara, Emilia Wine; la toscana Cantine Leonardo da Vinci; le marchigiane Marchedoc, Cantina Sociale di Matelica e Cerreto d'Esi; le abruzzesi Cantina Sociale di Tollo, Cantina Frentana, Cantina Sociale San Giacomo, Cantina San Zefferino, Cantina Sociale Sannitica, Cantina Sociale Valle del Sangro, Cantina Colle More, Coltivatori Diretti Tollo, Madonna dei Miracoli; la siciliana Cantine Europa e le pugliesi Coop Produttori Agricoli, Cantina Sociale Sandonaci, Cantina di Lizzano, Cantina Coop Madonna delle Grazie di Torricella. Un giro d'Italia che unisce un totale di 36.000 ettari a vigneto, 12.400 viticoltori e oltre 200 milioni di bottiglie all'anno.



SERENA WINES 1881

Doc Prosecco Brut Rosé

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Serena Wines](#)

Proprietà: Giorgio e Luca Serena

Enologo: Ermes Busetto, Wilfried Zamuner

Nella miriade di aziende venete, non è sempre facile incontrare realtà in grado di vantare un'età longeva come quella della famiglia Serena che, dal 1881, senza soluzione di continuità, regge il timone di un'attività vitivinicola oggi giunta alla quinta generazione. Centoquarant'anni portati bene, per questa realtà spumantistica dal taglio prettamente commerciale e dalla produzione non proprio confidenziale, che viaggia sui 20.000.000 di bottiglie annue. A guidarla c'è Luca Serena, insieme al padre Giorgio, che insieme hanno pensato, nell'anno dell'anniversario della nascita dell'azienda, di lanciare un nuovo brand, in sostituzione di "Terra Serena". Un nuovo brand realizzato con il contributo dell'Accademia delle belle Arti di Venezia, che pone l'attenzione sul nome della famiglia e sull'anno di fondazione dell'impresa. E agli studenti, tramite un contest, è stato chiesto di disegnare una bottiglia che potesse veicolare questi valori fondanti. La nuova linea concepita per guardare al futuro è molto articolata e tra le proposte recenti spicca certamente il Prosecco Rosé, a sua volta, una novità destinata a far crescere ulteriormente lo spumante veneto, ormai diventato un vero e proprio fenomeno enoico di portata non solo italiana. Questa versione 2020, dal colore rosa pallido brillante, profuma di fiori bianchi e rossi, mela e lampone. In bocca, il vino è immediatamente godibile e beverino.



LE RAGNAIE

Toscana Igt Rosso Troncone

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 29.600

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Ragnaie](#)

Proprietà: Riccardo Campinoti

Enologo: Maurizio Castellini, Riccardo Campinoti

15,50 ettari di vigneto coltivato a biologico, per una produzione media di 80.000 bottiglie sono i numeri della cantina condotta da Riccardo Campinoti, probabilmente uno dei produttori più attenti a declinare con personalità le varie "facce" del Sangiovese di Montalcino. Già perché in questo caso si può parlare veramente di differenti anime del vitigno re della Toscana, colte in tre luoghi decisamente diversi: Ragnaie, posto vicino alla cantina (nei pressi del Passo del Lume Spento), Fornace (che si trova a Loreto di Castelnuovo dell'Abate, settore sud-est) e Petroso (sul limite ovest del colle dove sorge Montalcino). Tre differenti terroir uniti da un minimo comune denominatore, che è poi la cifra stilistica aziendale: finezza e levità. Le Ragnaie, storicamente, produce due Brunello Cru (più il recente Casanovina Montosoli): il Fornace e il Ragnaie V.V., a cui si aggiungono oltre al Rosso di Montalcino e al Brunello "base", anche un Igt bianco (da Trebbiano e Malvasia) e il "Troncone", anch'esso Sangiovese in purezza maturato in legno grande, ed oggetto del nostro assaggio. Il nome è una dedica al nonno, così chiamato per la sua stazza, mentre le uve provengono dal vigneto più alto, al Passo del Lume Spento. Le condizioni pedoclimatiche e la vinificazione lo trasformano in un vino dalla beva compulsiva: fruttato e minerale, freschissimo in gola, dolcemente pepato nel finale, con quella lieve aderenza che richiama altri sorsi.

ZOOM



TEODORO NEGRO, AMARO TOCCASANA

VIA STATALE, 3 - COSSANO BELBO (CN)

Tel: +39 0141 83789

Sito Web: www.toccasanaamaro.it

L'Amaro Toccasana di Teodoro Negro nasce da una ricetta originale a base di 37 erbe - tra cui Achillea Moscata, Anice Verde, Basilico, Melissa e Menta Piperita - principalmente piemontesi, raccolte in montagna e nelle Langhe; una sapienza antica tuttora custodita da Casa Toso, dove oggi lavora il diretto discendente di Teodoro Negro, il suo nipote Valter Porro. L'Amaro Toccasana, nel solco di una tradizione piemontese ormai acclarata, si presta ad aprire e a chiudere i momenti di convivialità a tavola, rimandando al rituale del fine pasto, un po' dimenticato: con l'infusione delle sue 37 erbe, è l'amaro di Alba tradizionalmente apprezzato a chiusura di un pranzo o di una cena per le sue proprietà digestive, servito liscio o caldo con una scorzetta di limone. Intensamente aromatico ed equilibrato al gusto, alterna calde sensazioni a un piacevole retrogusto amarognolo; con il suo modesto contenuto alcolico, solo 21 gradi, rivela una moderna attitudine al bere miscelato, arricchendo con le sue note amaricanti anche i cocktails più classici.

RISTORANTE



VIVO

VIA STATUTO, 16 - MILANO MOSCOV

Tel: +39 378 302 5797

Sito Web: www.ristorantevivo.it

È da poco aperto a Milano il ristorante Vivo, il secondo dei fratelli Manno nella capitale dell'Italia produttiva e il quinto in Italia. Una famiglia di pescatori alle spalle, che dal 1904 ha trasmesso di generazione in generazione l'amore per il mare, per l'arte della pesca e per la materia prima del pesce stesso, fino ad arrivare a oggi. Da qui, l'esigenza di far conoscere agli amanti della buona cucina, i piatti tipici dei pescatori dell'Argentario; un progetto che ha lo scopo di onorare il mestiere del pescatore e allo stesso tempo comunicare, attraverso la cucina, l'importanza della filiera corta, che attribuisce una qualità superiore al prodotto ittico. Vivo, di nome e di fatto, verrebbe da dire, proprio per il rispetto con cui il pesce e i piatti vengono trattati e concepiti, dal mare alla padella. I piatti proposti hanno sempre una storia da raccontare, mai banale e mai scontata; è il sapore del vero pesce, pescato poche ore prima e portato in tavola. Un locale che profuma di mare, con la cucina degli Chef Benedetto e Alessandro.



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: © Casale dello Sparviero

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