

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 166 - Dal 8 al 14 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 8 AL 14 AGOSTO 2021

*Fratelli Giacosa*  
*Tenute San Sisto*  
*Château La Patache*  
*St. M. Eppan*  
*Cascina Allegra*  
*Fenech*  
*Ruggeri*  
*Ca' Maiol*  
*Taittinger*  
*Tenuta San Vito*  
*Borgo Conventi*  
*Casa E. di Mirafiore*  
*La Montagnetta*  
*Giusti*

*Zoom: Ernst Knam, Lingotto di cioccolato - Milano*

*Ristorante: La Sala dei Grappoli di Banfi - Montalcino (SI)*





## FRATELLI GIACOSA

Docg Barolo Scarrone Vigna Mandorlo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Fratelli Giacosa](#)

Proprietà: Maurizio e Paolo Giacosa

Enologo: Giuseppe Zatti

Leone, Giovanni Battista, Costantino e Giuseppe, sul finire dell'Ottocento si trasferirono da Costigliole d'Asti a Neive, per lavorare come mezzadri. Leone morì in un incidente di caccia, mentre Giovanni Battista divenne parroco di Caramagna. Costantino si arruolò nell'Arma dei Carabinieri, lasciando un segno nel mondo grazie a suo figlio Dante, passato alla storia come l'inventore della Fiat Cinquecento. Giuseppe, invece, riuscì ad avere una cantina in cui produrre il vino delle colline dove era nato. A Giuseppe subentrò il figlio Leone, che trasformò l'impresa in un'azienda commerciale e di vinificazione, producendo vino in proprio. Dopo quarant'anni, subentrarono i suoi figli, Valerio e Renzo, mentre negli anni Novanta del secolo scorso il timone è passato nelle mani di Maurizio, figlio di Valerio, e Paolo, figlio di Renzo, ed oggi a condurre 50 ettari a vigneto che spaziano tra i comuni di Castiglione Falletto, Neive, Alba e Trezzo Tinella, ci sono Alessandro e Mauro, figli di Maurizio, e Lorenzo e Anna, figli di Paolo. Ottenuto dall'omonimo vigneto posto a Castiglione Falletto, il Barolo Scarrone Vigna Mandorlo 2015, maturato in legno grande ed uscito per la prima volta con il millesimo 1995, possiede profumi di piccoli frutti rossi, liquirizia e spezie. In bocca, il sorso è definito, i tannini ben calibrati e il finale intenso, ancora su note di liquirizia con un tocco balsamico.

## TENUTE SAN SISTO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: Tenute San Sisto

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: staff tecnico aziendale

Inutile ricordare cosa rappresenti e quante tappe abbia segnato la Fazi Battaglia nella storia del Verdicchio, della vitivinicultura marchigiana e di quella italiana in generale. Siamo di fronte ad una vera e propria ammiraglia, capace di unire grandi numeri ad un alto livello di affidabilità qualitativa, con punte di eccellenza riconosciute e riconoscibili. Il Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio è tra queste e l'annata 2019 ci pare versione di grande interesse. Ottenuta da uve leggermente surmature e affinato in cemento, possiede intensi profumi di frutti a polpa bianca, camomilla, fiori di tiglio e tocchi di pietra focaia e anice; la bocca è estrattiva e tendenzialmente larga ma molto puntuale, di rigorosa esecuzione, attraversata da una bella acidità. Aromaticamente coerente, ha finale piacevolmente sapido e ammandorlato con ritorni ancora di anice. Tenute San Sisto ha di recente assunto una fisionomia tutta sua, diventando così il fiore all'occhiello nella produzione marchigiana di Bertani Domains (comprensivo anche dello storico marchio Fazi Battaglia, per un totale di 130 ettari a vigneto e una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie), che non si è limitata a massimizzare le rendite di posizione. Un brand capace di cambiare il corso del vino delle colline di Jesi nel passato come nel presente, puntando tutto su una delle varietà simbolo dell'Italia bianchista.

## CHÂTEAU LA PATACHE

Aoc Bordeaux Pomerol

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Château La Patache](#)

Proprietà: Vignoble K

Enologo: Jean Christophe Meyrou

Figlio del nuovo stile bordeaux, è un Pomerol "contemporaneo", delicato e originale. Soli 3,18 ettari, distribuiti su nove appezzamenti, costituiscono la proprietà acquisita nel 2012 da Peter Kwok e suo figlio Howard. La Patache è la località - presente già sulle prime mappe napoleoniche - il cui nome evoca le carrozze a cavalli che collegavano Bordeaux a Lione. E proprio nell'ufficio postale e nelle stalle degli edifici in pietra all'ingresso di Libourne, laddove fino al XIX secolo sostavano le "diligenze", sono state installate rispettivamente la cantina e la barriera. La 2018 è stata un'annata differente dal solito a Bordeaux: fresca e piovosa all'inizio e poi seccata d'estate fino a maturazione. La mancanza di piogge estive e la scarsa produzione determinata dalle gelate occorse nel 2017 hanno conferito particolari alcolicità e densità ai bordeaux di questo millesimo, che non caratterizzano tuttavia La Patache. Il colore è piuttosto chiaro, grazie a una estrazione leggera dalle uve pigiate direttamente in barrique. L'uso del legno è calibrato per non "marcare" il vino e preservare le note di frutti rossi. Note queste che si affiancano a quelle floreali di rosa appassita del Cabernet Franc, di cioccolato fondente, di fieno e sottobosco. In bocca ha la pienezza del Merlot di Pomerol. È elegante, con una freschezza che invita al sorso successivo e una chiusura minerale.

(Clementina Palese)

## ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Pinot Nero Sanct Valentin Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Cantina Produttori San Michele Appiano Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

Rosso dal carattere deciso sin dal primo impatto al naso, il Pinot Nero Sanct Valentin Riserva 2018, aromaticamente è complesso e persistente, con riconoscimenti di piccole bacche nere e rosse, rosa ed erbe alpine, con sostegno del legno ben integrato dalle delicate e dolci note speziate. In bocca, il vino possiede tannini fitti e setosi e frutto polposo, a renderne particolarmente piacevole il sorso continuo, armonico e di lunga persistenza. San Michele Appiano, in attività dal lontano 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, composta da 330 soci che, con il loro lavoro su 385 ettari di vigneto, forniscono una materia prima perfetta alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.200.000 bottiglie. Il rigoroso impegno di Hans Terzer, storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977, ha saputo portare uno stile solido e convincente e una qualità diffusa su tutto l'articolato portafoglio etichette aziendale, con molte di queste diventate ormai punte di eccellenza consolidata, rendendo San Michele Appiano una realtà assolutamente protagonista dell'Alto Adige enoico e non solo. Si tratta, come è noto, di una cantina dalla connotazione fortemente bianchista, ma capace di dimostrarsi a proprio agio anche nel declinare egregiamente le uve rosse, con esecuzioni altrettanto solide e tecnicamente ineccepibili.



## CASCINA ALLEGRA

Docg Barbera del Monferrato Superiore  
Alcina

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cascina Allegra Azienda Agricola](#)

Proprietà: Marili Ruvera e Gigi Ronchetti

Enologo: Gigi Ronchetti

## FENECH

Doc Malvasia delle Lipari Passito

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agr. Francesco Fenech](#)

Proprietà: Francesco Fenech

Enologo: Angelo Devittini, Francesco Fenech

## RUGGERI

Docg Prosecco Valdobbiadene Superiore  
Extra Dry Giall'Oro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Società Ruggeri & C.](#)

Proprietà: Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei

Enologo: Fabio Roversi

## CA' MAIOL

Doc Valtènesi Riviera del Garda Classico  
Chiarretto Roseri

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Gropello, Marzemino,

Sangiovese, Barbera

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Ca' Maiol Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Loris Vazzoler

Una leggenda che avvolge le colline di Otiglio Monferrato racconta che viva qui la maga Alcina custode del tesoro nascosto nelle grotte dei saraceni. Alcina compare nelle notti di luna piena: una figura femminile luminosissima, ricoperta da un lungo abito candido e dai lunghi capelli biondi. A lei, Marili Ruvera e Gigi Ronchetti hanno dedicato la loro prima etichetta di Barbera del Monferrato Superiore. Lombardi, i due coniugi si sono innamorati del Monferrato e nel 2000 hanno cominciato il restauro di quella che era la Cascina Serra dei Monti, oggi Cascina Allegra in onore al nome della figlia. Un luogo magico poco sotto il colle della Madonna dei Monti, dove nel 1400 sorgeva un fiorente monastero. Qui l'uva cresce sulla pietra da cantoni, famosa per essere la stessa degli «infernot», gallerie sotterranee scavate a mano e dichiarate Patrimonio dell'Umanità Unesco. Alcina è la prima etichetta uscita dalla cantina nel 2007. «Non viene fatta tutti gli anni, solo nelle vendemmie migliori» dice Gigi Ronchetti, ex dirigente di multinazionali, che da pochi mesi è il presidente Consorzio Vini Colline del Monferrato Casalese. Per assaggiare la sua Barbera occorre aspettare anni: 24 mesi in acciaio, 24 mesi in tonneau, almeno 6 mesi in bottiglia. Il risultato è un vino importante al naso e al palato. Frutti rossi maturi che si abbinano bene a un parmigiano con almeno 24 mesi di stagionatura. Da osare con un tonno alla griglia.

(Fiammetta Mussio)

Dici Salina e pensi alla Malvasia e alla tradizione dei vini dolci mediterranei, che Fenech ha da sempre coltivato con rigorosa convizione, imponendosi come uno dei «maestri» di questa tipologia. La sua Malvasia passita è un po' il simbolo di questa particolare e limitata produzione e, anno dopo anno, non smette di colpire nel segno. La versione 2019 possiede profumi di pesca in confettura, albicocche, fichi e datteri, con qualche tocco di miele e di iodio. In bocca, il sorso è pieno, dolce, concentrato, ma mai stucchevole, grazie ad una vena acida vivace, che ne esalta il frutto e ne dinamizza lo sviluppo, congedandosi in un finale intenso dalla bella nota balsamica. Francesco Fenech vanta una certa tradizione nel mondo del vino: la sua famiglia, di origine maltese è sbarcata a Lipari nella seconda metà del XVIII secolo, e annovera addirittura un mastro bottaio. Si tratta del bisnonno di Francesco, vigneron autentico e appassionato, al timone di questa dinamica realtà, che ha cominciato ad imbottigliare i suoi vini nel 1996. Oggi la produzione raggiunge le 25.000 bottiglie complessive e gli ettari dedicati alla coltivazione della vigna sono 5, con conduzione a biologico. Un numero in assoluto piccolo, ma in relazione alla disponibilità dell'isola in fatto di zone coltivabili a vigneto, un patrimonio di tutto rispetto, che ospita, oltre alla Malvasia, Insolia, Corinto Nero e Nero d'Avola.

Nell'articolato portafoglio etichette di Ruggeri, il Valdobbiadene Superiore Giall'Oro apporta una piccola variazione alla classica tipologia (e il nome lo preannuncia). Alla vista, infatti, si presenta di un colore giallo paglierino intenso e un sapore più pieno e rotondo rispetto ai canoni. La gamma aromatica spazia tra note di mela verde e tocchi di fiore di acacia, mentre in bocca resta agile e vivace, di gusto fruttato e piacevolmente fresco. La cantina Ruggeri, fondata da Giustino Bisol e Luciano Ruggeri nel 1950, rappresenta una delle stelle del Prosecco, interpretando con precisione e rigore gli stili della denominazione e della tipologia. Continuità che si è deciso di mantenere anche in seguito all'acquisizione da parte del Gruppo di spuntantistica tedesca Rotkäppchen-Mumm. L'azienda, 28 ettari di vigneto per una produzione annua di 1.600.000 bottiglie, acquista le uve anche da un centinaio di conferitori di provata affidabilità qualitativa che coltivano la loro vigna nelle migliori zone del comprensorio, tra Valdobbiadene e Cartize, in frazioni storiche come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, ai vertici della denominazione e che rappresentano pertanto uno dei tesori di casa. Insomma, fatto non sempre usuale per il Prosecco, tutto comincia dalla vigna e le tecniche di vinificazione sono solo l'ultimo tassello per la produzione di spumanti di primissima fascia.

In occasione dell'International Rosé Day, Ca' Maiol ha lasciato la Limited Edition di Roseri 2020, un Chiarretto della Valtènesi Riviera del Garda associato alle visioni di Marianna Tomaselli, artista di origini gardesane a cui l'azienda ha chiesto di scatenare la creatività intorno ai temi della femminilità. Tre le etichette coinvolte in questo progetto: il Lugana Prestige 2020, in vetro trasparente, attorno a cui l'artista ha disegnato un'aperitivo tutto incentrato sulle tonalità del giallo; il Lugana Molin 2020, proveniente dal vigneto omonimo storico di viti vecchie, cui Marianna ha dedicato una donna intenta a leggere immersa in un paesaggio verde; infine il Roseri 2020, rosato che macera poche ore sulle bocce e per questo chiamato suggestivamente «vino di una notte». Non poteva che essere ambientato in una notte di luna piena e giocato sui colori del blu e del rosa, l'immagine creata per questo Chiarretto, dal vivo «incarnato» roseo brillante, intenso di profumi dolci e citrini - dalla fragola al ribes rosso, dal mandarino alla mora - e gradevole al sorso, dove la scorrevolezza acida si affianca ad una piacevole sapidità lacustre e ad una persistente aderenza saporita e rinfrescante. Non è nuova Ca' Maiol a queste iniziative che coinvolgono arte, contenuti digitali e coinvolgimenti sociali. Parte del Gruppo Santa Margherita dal 2017, fu fondata nel 1967 da Walter Contato, socio fondatore del Consorzio Tutela Lugana.



## TAITTINGER

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs  
Grands Crus Comtes de Champagne

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Domaine Taittinger](#)

Proprietà: famiglia Taittinger

Enologo: Loïc Dupont

Il Comtes de Champagne, etichetta di punta della Maison Taittinger, ribadisce la cifra della casa, che privilegia per i suoi vini più importanti lo Chardonnay, ottenuto dai vigneti Grand Cru di Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger e Oger. Questa cuvée è uscita per la prima volta nel 1952 e poi per sole altre 37 volte. La versione 2008, figlia di un'annata straordinaria, che comprende nel suo assemblaggio una piccola percentuale di vini maturati in legno, è stata affinata sui lieviti per 12 anni. Al naso passano sensazioni gessose, di frutti bianchi e agrumi, insieme a tocchi affumicati e di liquirizia. In bocca, il sorso è teso, sapido, dal finale lungo con cenni di mentolo e pompelmo. Il marchio Taittinger nacque nel 1932 quando la famiglia Taittinger, mercanti di vino trasferiti nella Champagne dalla Lorena nel 1870, ne costruirono le fortune. La crescita dell'azienda dal dopoguerra ad oggi è stata continua, arrivando ai vertici del panorama enoico della Champagne, con 288 ettari a vigneto, che comprendono 37 Cru. Ad inizio 2020, Taittinger ha preservato la continuità familiare in azienda, nei suoi vertici manageriali: Pierre-Emmanuel Taittinger, protagonista nel 2006 del riacquisto della Maison, venduta appena un anno prima agli americani di Starwood Capital, ha lasciato infatti il comando alla figlia Vitalie Taittinger, con il fratello Clovis Taittinger, come direttore generale.

## TENUTA SAN VITO

Docg Chianti Colli Fiorentini Darno

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 8.466

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenuta San Vito](#)

Proprietà: famiglia Drighi

Enologo: Giacomo Cesari

Fu Roberto Drighi a fondare la Tenuta San Vito nel 1960, costruendo sia la cantina che il frantoio e commercializzando il vino e l'olio. Già nel 1980 la famiglia, spinta dalla sensibilità della figlia Laura, decide di convertire l'azienda a gestione biologica (fra i primi nella zona) e, ottenuta la certificazione nel 1985, inizia la ristrutturazione dei 4 antichi casolari posseduti, in preparazione all'attività agrituristica. Attività che oggi comprende camere, piscina e un ristorante di cucina toscana, ricavato nel vecchio fienile. Dal frantoio aziendale esce un Olio EVO di oliva di varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino, mentre dalla cantina (che conta su 29 ettari vitati e una produzione di circa 150.000 bottiglie annue) escono uno Chardonnay, uno spumante Brut Rosé, l'immane Vin Santo e diverse etichette di vini rossi, fra cui due Sangiovese in purezza, un Merlot in purezza e questo Darno, Sangiovese e Canaiolo raccolti solitamente ad ottobre, che vengono a contatto solo con acciaio e cemento durante il processo di vinificazione e maturazione. Ne risulta un concentrato di florealità molto invitante, dove violetta e rosa si addolciscono di lievi note vanigliate e freschi ricordi di mentuccia, ribes e arancia rossi. In bocca esordisce morbido, dal tannino levigato e dall'acidità spigolosa a ravvivare il sorso. La chiusura, leggermente amaricante, lascia sapori dolci di rosa appassita e di ribes.

## BORGO CONVENTI

Doc Collio Bianco Luna di Ponca Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Friulano, Chardonnay, Malvasia

Bottiglie prodotte: 6.346

Prezzo allo scaffale: disponibile in autunno

Azienda: [Società Tenute Borgo Conventi](#)

Proprietà: famiglia Moretti Polegato

Enologo: Stefano Gava, Paolo Corso, Riccardo Cotarella

Il Collio "Luna di Ponca" Riserva 2019 - blend a base di Friulano, Chardonnay e Malvasia, uve coltivate a Gradiscutta nel goriziano, è affinato in parte in barrique ed è il primo vino aziendale ottenuto da un uvaggio, frutto del lavoro congiunto di Stefano Gava, enologo di Villa Sandi, e di Paolo Corso, enologo di Borgo Conventi, con la supervisione di Riccardo Cotarella, che lo ha ideato. Luna di Ponca - che uscirà in autunno solo per la ristorazione - stabilisce un punto d'incontro tra tradizione e novità, tra struttura e morbidezza, con in più una propensione all'invecchiamento dichiarata. I sensi parlano di un vino strutturato, che trasmette la potenza aromatica tipica del territorio con profumi intensi di scorza d'agrumi e fiori, bilanciati ed esaltati da una componente fresca e sapida, che amplifica le caratteristiche del vino preservandone la finezza. Fondata nel 1975 da Gianni Vescovo, Borgo Conventi, situata non lontana da Farra d'Isosonzo, passa nel 2001 alla famiglia Folonari che, a sua volta, l'ha ceduta, recentemente, alla famiglia Moretti Polegato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi, ampiamente riconosciuta come una fra le realtà più significative del Veneto enoico. Attualmente, la tenuta friulana conta su 35 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie, evidentemente a prevalenza bianchista, ma anche con qualche riuscita digressione tra i rossi friulani più tradizionali.

## CASA E. DI MIRAFIORE

Docg Barolo Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Società Casa](#)

[di E. Mirafiore & Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo  
Enologo: Giorgio Lavagna

Il futuro del passato. Questo, usando uno slogan, il senso del progetto Mirafiore di Fontanafredda: non solo il recupero di un marchio storico che torna a brillare nei ristoranti e nelle enoteche di tutto il mondo, ma anche un'azione a largo raggio tesa a riscoprire vecchi saperi e sapori del vino in chiave contemporanea. Fu Emanuele Alberto Guerrieri conte di Mirafiore, figlio del primo Re d'Italia, a fondare la Casa E. di Mirafiore nel 1878, con i suoi tenimenti in Barolo e Fontanafredda. Una nobile figura di imprenditore contadino, che si dedicò al vino con un approccio assolutamente moderno e che -parallelamente all'impegno enologico - spese molte energie per la comunità dei suoi dipendenti. Nel 1900, dopo la morte del suo fondatore, Casa E. di Mirafiore raggiunge la massima espansione commerciale, ma sotto la gestione del figlio Gastone le cose cominciarono a incrinarsi, fino alla sua scomparsa definitiva nel 1931. Nel 2008, il marchio e l'azienda sono stati riportati ai fasti di un tempo da Oscar Farinetti fondatore di Eataly, all'interno del progetto enologico che poggia su Fontanafredda e Borgogno. Il Barolo Riserva 2013, affinato per tre anni in legno grande e due in cemento, propone un articolato caleidoscopio aromatico che sa di spezie, cacao, menta, ciliegie e sottobosco. In bocca è vino importante, con un'entrata dolce, uno sviluppo denso e continuo e un finale lungo e avvolgente.



## LA MONTAGNETTA

Docg Barbera d'Asti Pi Cit

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola La Montagnetta](#)

Proprietà: Domenico Capello

Enologo: Mario Redoglia

La Montagnetta, condotta da Domenico Capello, è una piccola realtà vitivinicola, tipica dell'areale, composta da dieci ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie, posti nei versanti collinari astigiani della Val Trivera, comprese nei comuni di Roatto, S. Paolo Solbrito e Piovà Massaia. Nota come specialista nella vinificazione della Freisa, antica varietà locale che nel recente passato ha ritrovato una sua piena collocazione anche per suo merito e che viene declinata dall'azienda in plurime versioni - ferma, spumante e rosè -, è situata in frazione Bricco Capello a Roatto, a 250 metri di altezza sul livello del mare, non lontano da Asti. La cantina, oltre a continuare nella sua ricerca sulla Freisa, alleva anche Bonarda, Chardonnay, Sauvignon e Viognier e sforna ottime Barbera, realizzate con cura e rigore e capaci di esprimersi a costanti e confortanti livelli qualitativi oltre che a conservare carattere e personalità, come la Piovà e la Pi Cit, quest'ultima oggetto del nostro assaggio. Nata come vino leggero da bere giovane (da qui il nome piemontese "più piccolo"), gradualmente è cresciuto, diventando un vino di corpo, perfetto a tutto pasto. L'annata 2019 regala un vino nitido ma suadente di frutta rossa e vaniglia, sia al naso che al sorso. Docchezza e freschezza si accompagnano armoniosamente con un tannino educato, lasciando la bocca sapida e pepata. Davvero piacevole.

## GIUSTI

Doc Montello e Colli Asolani Recantina  
Augusto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Recantina

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Agricola Giusti dal Col](#)

Proprietà: Ermenegildo Giusti

Enologo: Graziana Grassini

La Tenuta Giusti inizia la sua storia nel 1973 quando Ermenegildo Giusti, nato a Conegliano, lascia il suo paese per andare a cercare fortuna in Canada dove trova il successo nel settore delle costruzioni. 43 anni dopo, il ritorno a "casa", a Nervesa della Battaglia, dove investe oltre 50 milioni di euro per costruire il suo sogno enoico. Oggi la sua cantina comprende 75 ettari di vigneti, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie e si trova nei pressi del Montello, rilievo montuoso a nord di Treviso. Qui, ai piedi del colle in piena pianura, vengono allevati i vigneti destinati ai vini più semplici, mentre per le etichette più ambiziose vengono utilizzate le uve prodotte negli impianti posti sui declivi collinari della zona. In portafoglio il Prosecco è protagonista assoluto, ma non mancano anche i vini ottenuti da taglio bordolesi e dal vitigno a bacca rossa di antica coltivazione Recantina, allevato nel trevigiano prima della fillossera e poi quasi scomparso, fino al 2007 con la sua introduzione nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite e diventando dal 2012 vitigno ammesso nella denominazione Montello-Colli Asolani. L'Augusto 2017, affinato in legno grande per 14 mesi, profuma di prugna matura, ribes e viola mammola con speziatura a rifinitura. In bocca, è vino morbido e appagante, dai tannini dolci e dallo sviluppo vivace, che si chiude con una bella nota di muschio.

## ZOOM



## ERNST KNAM, LINGOTTO DI CIOCCOLATO

VIA A. ANFOSSI, 10 - MILANO

Tel: +39 02 55194448

Sito Web: [www.eknam.com](http://www.eknam.com)

La Pasticceria milanese di Knam è caratterizzata per ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune. Le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua arte inconfondibile. Lo Chef Pâtissier Ernst Knam, tedesco d'origine ma milanese d'adozione cominciando la sua carriera nella cucina di Gualtiero Marchesi, è da sempre affascinato dal mondo della creatività tout court tanto che le sue produzioni sono spesso frutto di influenze e commissioni provenienti dal mondo del design, della moda dell'architettura e dell'arte. Tra queste, come a mettere in cassaforte l'assoluto tra i dolci, è proprio il caso di dirlo, i lingotti di cioccolato, dalla forma, manco a dirlo, che replica quella dei lingotti d'oro: da quello fondente a quello al latte, da quello bianco a quello con mandorle sabbiate, da quello al pepe Cuemo a quello con il sale di Maldon, da quello con la fava Tonka a quello al pepe nero di Sarawak o a quello bianco con le bacche rosse.

## RISTORANTE



## LA SALA DEI GRAPPOLI DI BANFI

CASTELLO POGGIO ALLE MURA - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 877524

Sito Web: [www.castellobanfiwineresort.it](http://www.castellobanfiwineresort.it)

A Montalcino brilla la stella Michelin del Ristorante "La Sala dei Grappoli", che ha già riaperto le sue porte nella cornice del Castello Banfi Wine Resort, a Poggio alle Mura. Gli stellati Michelin di proprietà delle griffe del vino italiano rappresentano ben il 5% del totale dei ristoranti della Guida Michelin 2021, e Banfi è tra le cantine che hanno scelto di puntare molto sulla ristorazione di qualità. Lo chef Domenico Francone, già ai fornelli per il tristellato Heinz Beck, nei suoi piatti, dallo Spaghettono Biologico Dimitria, cicale, fave, fiori di zucca e lime al Tortello maremmano ... a modo mio, con scomposizione e ricomposizione degli ingredienti di uno dei piatti più famosi della cucina toscana, dalla Variazione d'agnello nostrale, alghe, frutti di mare e salsa al Brunello ai pani rigorosamente fatti a mano, e tagliato al tavolo, alla raffinata Dolce Sorpresa, tutta da scoprire, infonde passione per le materie prime e curiosità per gli ingredienti di territorio, in una cucina contemporanea che reinterpreta la tradizione.



# 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](http://immedia.net)

IM\*MEDIA

## INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

☎ Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Marianna Tomaselli per Ca' Maiol

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticoltura*