N. 167

DAL 15 AL 21 AGOSTO 2021

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 167 - Dal 15 al 21 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 15 AL 21 AGOSTO 2021

Möet et Chandon
Bibi Graetz
Caudrina
Masottina
Boasso
Hugel
Tua Rita
Zeni
Carussin
Marqués de Cáceres
Château Haut-Bages Libéral
Kellerei Kurtatsch
Giulia Negri
Valvirginio

Zoom: Feudi di San Gregorio, Olio EVO Mister O.
Ristorante: Il Palmento di Feudi - Niscemi (CL)

I VINI DI WINENEWS

MÖET ET CHANDON

Aoc Champagne Dom Pérignon Brut Vintage

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: su richiesta
Azienda: Champagne Möet et Chandon
Proprietà: LVMH
Enologo: Richard Geoffrey, Vincent Chaperon

Lo Champagne Vintage 2012, ottenuto in un'annata di contrasti tra la severità invernale e la generosità estiva, possiede al contempo intensità e freschezza ben modulati. I profumi spaziano dai fiori bianchi ai frutti come l'albicocca e l'arancia candita, poi si aggiungono tocchi mentolati su un sottofondo di pietra focaia e leggere speziature. In bocca, l'attacco è avvolgente e largo, con la freschezza acida che giunge in seconda battuta a concludere un sorso appagante e lungo dal misuratissimo apporto della carbonica. Lo Champagne Vintage di Dom Pérignon è probabilmente una delle etichette più note al mondo, che anche gli astemi, in qualche misura, hanno ben presente, non fosse altro per le sue frequenti apparizioni in innumerevoli film di grande successo. Ma a parte questo dato di costume, il "Dom" rappresenta una vera e propria icona della classicità dell'arte spumantistica francese. Ad amplificare questa sua essenza, appunto, il nome che porta: Dom Pérignon è un 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.

BIBI GRAETZ

Toscana Igt Rosso Edizione 20° Anniversario Testamatta

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Azienda Agricola Bibi Graetz
Proprietà: famiglia Graetz
Enologo: Bibi Graetz

"Vent'anni nel mondo del vino non sono niente ma per me sono vent'anni di vita. Una vita dedicata interamente al vino come mezzo per esprimere me stesso e con questa annata ho finalmente raggiunto la finezza che stavo cercando da tanto". È con queste parole che Bibi Graetz ha presentato l'ultima annata di Testamatta, che rappresenta il completamento del sogno di questo vigneron dallo spirito creativo che vent'anni fa ha deciso di far partire da Fiesole uno straordinario viaggio nel mondo del vino toscano, con l'intenzione di ricercare l'eccellenza assemblando parcelle di grandi qualità anche lontane l'una dalle altre. Un viaggio "folle", innovativo, affascinante che è cresciuto annata dopo annata. Questo 2019 si caratterizza per grazia e armonia straordinarie. L'impatto del vino al naso è elegante, con una spiccata nota floreale seguita da frutti rossi, ciliegia matura e note speziate delicate. L'ingresso in bocca è caldo, morbido, avvolgente, con una sapidità che emerge a poco a poco bilanciandosi perfettamente con il tannino elegante, permettendo di godere appieno la complessità aromatica di questo vino. Le note floreali percepite al naso ritornano al palato, dove si integrano ancora con note di ciliegia, lampone e altri frutti rossi e neri, pepe nero e note dolci di cioccolato e liquirizia, che invitano ad un nuovo assaggio. Il finale è lungo, pulito, esternamente elegante e piacevole.

(Paolo Lauria)

CAUDRINA

Docg Nizza Montevenere

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 3.800
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Caudrina
Proprietà: Romano Dogliotti
Enologo: Alessandro Dogliotti

Ad accompagnare qualunque dolce in tavola non dovrebbe mai mancare una bottiglia di Moscato d'Asti e quello prodotto dalla cantina di Romano Dogliotti è uno dei migliori. Ma, a parte questa digressione, l'azienda con sede a Castiglione Tinella, 25 ettari di vigneto con un'età media di oltre quaranta anni, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie, realizza anche i classici vini della tradizione rossista del Monferrato, dal Dolcetto alla Barbera, dal Nebbiolo al Nizza; quest'ultimo proveniente da una tenuta a parte, proprio a Nizza Monferrato, che matura in piccole botti di legno per circa un anno. L'annata 2017, dal colore chiaro e dal naso lieve di violetta, mora, melissa e cenni vinosi, è un vino scorrevole, dove il tannino deciso lascia sufficiente spazio alla freschezza ed alla sapidità di giocare col palato, lasciandolo pepato e floreale nel finale. Lo stile dei vini possiede una cifra tradizionale con particolare attenzione a mantenere al contempo tipicità e precisione d'esecuzione. La Caudrina ha una storia enoica importante alle spalle, iniziata da Redento Dogliotti negli anni '40, lavorando per conto terzi. Il definitivo cambio di passo arriva negli anni Sessanta, quando il figlio Romano cominciò ad imbottigliare per conto proprio, mentre nel 1997 Redento lasciò definitivamente la cantina in mano al figlio. Ed oggi è il turno dei figli di Romano, Alessandro, Sergio e Marco.

MASOTTINA

Doc Treviso Prosecco Brut Rosé Collezione Viaventi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Glera, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 10,50
Azienda: Società Masottina
Proprietà: famiglia Dal Bianco
Enologo: Adriano Dal Bianco

Ultimo nato nel variegato mondo del Prosecco, la tipologia Rosé sta riscuotendo sempre più successo. Il Collezione Viaventi 2020 della Masottina, che accanto alla Glera mette il Pinot Nero, vitigno già con rigore coltivato dalla famiglia Dal Bianco anche precedentemente, mette in campo un profilo olfattivo che si bilancia tra i tocchi floreali di rosa e viola e quelli fruttati di ribes e lampone. Anche in bocca, c'è un buon equilibrio, e il sorso risulta sia delicato che deciso, dalla continua fragranza e dalla bevibilità incalzante. Il comprensorio di Conegliano Valdobbiadene, va da sé, è senz'altro al centro di un successo mai prima registrato, alimentato dal Prosecco, re indiscusso delle bollicine made in Italy, e che ha reso l'areale un palcoscenico privilegiato per le aziende più in vena in fatto di spettacolarizzazione. La famiglia Dal Bianco, che conduce la Masottina dal 1946, ha invece percorso una strada alternativa, mantenendo un basso profilo e dedicandosi al proprio parco vigneti, che si estende su 230 ettari per una produzione di 1.000.000 di bottiglie. Naturalmente anche per questa realtà con sede a San Fiori il core business resta il Prosecco, ma, l'azienda, davvero con rara eccezionalità guardando a dove si trova, mantiene anche una piccola e significativa produzione di vini fermi, sia rossi che bianchi, capaci di interpretare al meglio il territorio di Conegliano.

I VINI DI WINENEWS

BOASSO

Docg Barolo Gabutti

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Boasso Franco
Proprietà: Franco Boasso
Enologo: Ezio Boasso

'azienda agricola Boasso Franco, ennesimo caso di piccola realtà a conduzione familiare, si trova a Serralunga d'Alba, un luogo che è garanzia di per sé grazie al territorio estremamente vocato e costellato di Cru significativi come "Gabutti", che già nella classificazione di Renato Ratti appariva come sottozona di prima fascia e che è la menzione geografica aggiuntiva del vino oggetto del nostro assaggio di questa cantina. Le vicende enologiche della cantina hanno origine all'inizio degli anni Settanta del secolo scorso, con la decisione di vinificare in proprio le uve prodotte nei vigneti di proprietà: 7 ettari di estensione, tutti situati a Serralunga d'Alba nelle sottozone Gabutti, Meriame e Margheria. I Barolo aziendali provengono, appunto, dal vigneto Gabutti, esposto a sud-est su terreni calcarei, dalla porzione di proprietà nel Margheria, esposto ad ovest e caratterizzato da vigne più giovani e il Barolo Serralunga che nasce dai vigneti posti in appezzamenti limitrofi alle sottozone. Oltre alla produzione barolista ci sono nel portafoglio etichette aziendale anche il Dolcetto e la Barbera. I vini, affinati in botti medie, sono di stampo tradizionale, ben eseguiti e fedeli al loro territorio d'origine. Il Barolo Gabutti 2017 ha naso ben profilato che sa di piccoli frutti rossi, spezie e accenni di liquirizia, ad anticipare una bocca dai tannini severi ma dolci e dal sorso denso e continuo.

HUGEL

Aoc Alsace Gewürztraminer Estate

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Hugel & Fils
Proprietà: famiglia Hugel
Enologo: famiglia Hugel

25 sono gli ettari della famiglia Hugel, tutti nel comprensorio del comune alsaziano di Riquewihr, noto sin dal Medioevo per la produzione di vini di grande eleganza. Fu Hans-Ulrich Hugel ad iniziare nel 1639 la dinastia di questi vignaioli, una delle più antiche del mondo enoico. Nella seconda metà del Ventesimo secolo, Jean Hugel ha svolto un ruolo di primo piano in Alsazia, reintroducendo i vini da vendemmia tardiva, tanto che il disciplinare del 1984 dei "Vendage Tardive" e "Sélection de Grains Nobles" è detto anche "legge di Hugel". Benché l'azienda disponga di vigneti per la metà classificati Grand Cru, non utilizza la denominazione Grand Cru Alsace in nessuno dei suoi vini. Inoltre, nonostante Hugel sia stato un pioniere nella realizzazione dei vini dolci dell'Alsazia, solo i vini chiaramente contrassegnati come ottenuti da vendemmia tardiva sono caratterizzati da zuccheri residui. Fra i diversi Gewürztraminer prodotti, l'Estate deriva da selezioni parcellari dei cru aziendali. "Un vino di profondità e di pazienza": altamente glicerico, riporta tutta la caratteristica aromaticità del vitigno con la rosa, la banana e l'ananas in primo piano. Lentamente affiorano la mandorla fresca e la melissa e un accenno di crema chantilly. Il sorso esordisce subito intenso di dolcezza e morbidezza, stemperati da una piccante sapidità e una lieve nota amaricante. Eterno in bocca chiude caldo e profumato di rosa e lychees.

TUA RITA

Doc Passito di Pantelleria Sese

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Tua Rita Società Agricola
Proprietà: Simena Bisti, Stefano Frascolla
Enologo: Luca D'Attoma

I vini dolci passiti sono spesso frutto dell'innamoramento. Meno importante è il motivo economico che spinge a realizzarli, perché questa non è un'epoca da cose dolci e i vini così fatti soffrono una dimenticanza che dura da troppo tempo. Eppure i produttori continuano a realizzarli, anzi, tanti sono i "forestieri" che scelgono uve e terreni lontani per sperimentare questa vinificazione. È stato anche il caso di Tua Rita, la celebre cantina toscana nota per il Redigaffi, che nel 2016 ha acquistato alcuni appezzamenti di vigneto sull'isola di Pantelleria. Non più di due ettari di viti ad alberello pantesco, dichiarate Patrimonio Immateriale dell'Unesco. Le uve Zibibbo, dopo la raccolta manuale, vengono adagiate sulle stuoie ad asciugare per circa 10 giorni. Dopo la pressatura il mosto viene lasciato fermentare lentamente a temperatura controllata fino all'arresto naturale della fermentazione. L'affinamento avviene in acciaio per 12 mesi. La consulenza è di Antonio D'Aietti, l'enologo più esperto dell'isola in fatto di appassimento. Il risultato è quel dolce non dolce tipico dei passiti panteschi fatti bene: un mix match di morbidezza, avvolgenza esotica - caramello, dattero, albicocca dry, melone e pesca - e salinità, freschezza iodata e finale di bocca quasi salato. Come tutti i passiti di quest'isola anche il Sese è figlio non solo del mare e della terra ma anche del vento.

(Francesca Ciancio)

ZENI

Doc Chiaretto di Bardolino Classico In Anfora

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Cantina F.lli Zeni
Proprietà: famiglia Zeni
Enologo: Fausto Zeni

Ci sono poche zone in Italia (ma anche nel mondo) che producono rosati per tradizione. La costa del Lago di Garda è una di queste, sia sulla sponda occidentale (il territorio lombardo della Valtènesi) sia su quella orientale, nella provincia veneta di Verona. Sulle colline moreniche che si sono formate fra il lago e le Alpi, si insediarono i romani, i quali importarono la tradizione del vino torchiato che non precedeva macerazione sulla buccia, ma solo il breve contatto necessario a spremere il mosto per fermentarlo in vino. È da qui che trae origine il vino rosa di queste zone (oltretutto lo stesso metodo di produzione dei rosati provenzali, sempre importato dagl'inarrestabili romani). Legata a questi luoghi, c'è la storia della cantina Zeni, iniziata alla fine del 1800 e via via ampliatasi in grandezza e selezione, dandole oggi la capacità di produrre etichette anche in Valpolicella, Lugana e Soave. La sede storica resta però saldamente legata a Bardolino e al suo Chiaretto di cui producono diverse versioni, fra cui un'interpretazione in Anfora, apprezzata nel home-kit di degustazione inviata dal Consorzio di Tutela del Chiaretto e Bardolino per l'Anteprima Edizione 2021. Naso appuntito e vegetale dai richiami dolci, sa di erba fresca e camomilla, melograno ed uva spina, cedro e un tocco di anice, per un sorso sia morbido che sapido, largo a mezza bocca e lungo di frutta candita e rimandi mentolati.

I VINI DI WINENEWS

CARUSSIN

Docg Barbera d'Asti Lia Vì

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 12.500
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Carussin Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Ferro e Garberoglio
Enologo: Luca e Luigi Garberoglio

Carussin non è una semplice cantina. È un vero e proprio microcosmo agrituristico aperto al mondo tra Canelli e Nizza Monferrato, dove convergono anche giovani lavoratori "woofer" (l'azienda è associata al Willing Workers on Organic Farms Lavoratori volontari delle fattorie biologiche), impegnati tra vigneti e boschi, insieme alla famiglia di Bruna Ferro, che anima questa realtà produttiva insieme a suo marito Luigi Garberoglio - signore incontrastato della cantina - e i figli Luca - specializzato in birra artigianale - e Matteo, che in azienda ha aperto "Grappolo contro Luppolo", un agribar a chilometri zero. C'è poi "Asinòi, Pane e Coccole", piccolo campus per bambini dove i "professori" sono gli asinelli allevati in azienda. Il tutto guidato da un'unica filosofia: l'armonia perfetta con l'ambiente, che si riflette nel carattere delle Barbera aziendali, in costante evoluzione grazie alle fermentazioni spontanee e all'agricoltura biodinamica, un ritorno alla viticoltura naturale degli antenati. Fra le Barbera prodotte, il Lia Vì proviene da una vigna costellata dei nidi spontanei di un passero migratore, il Muscicapa Parva (in piemontese, appunto, Lia Vì): scuro di colore, l'annata 2017 sembra una spremuta di rosso: arancia, rosa, viola, uva, ciliegia, sprigionano tanta dolcezza, che in bocca si arricchisce di succosa sapidità e pienezza tannica, lasciando sensazioni di fresche citrine e mentolate.

MARQUÉS DE CÁCERES

Doc Rioja Vino Ecológico

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Tempranillo, Graciano
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Bodegas Marqués de Cáceres
Proprietà: famiglia Forner
Enologo: Fernando Gomez

Alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso Enrique Forner fondò a Cenicero le cantine Marqués de Cáceres, impiantando vigneti nella Rioja Alta, la zona vinicola più importante e prestigiosa di tutta la Spagna e avvalendosi anche dell'aiuto del professor Emile Peynaud, uno degli enologi meglio reputati di Bordeaux e fuori Francia. Ma non solo. Forte di una tradizione familiare che affonda le radici nel territorio bordolese - dove i Forner sono proprietari del Grand Cru Classé di Château Camensac - le bodegas Marqués de Cáceres, potendosi avvalere di queste importanti esperienze e fondamentale know-how, riuscirono da subito a produrre vini dalla qualità significativa, incrociando sapientemente le più innovative metodologie produttive con la tradizione di questo angolo di Spagna. Pur se la Rioja basa la propria fama e la propria reputazione internazionale sui grandi vini rossi, Bodegas Marqués de Cáceres è stata anche antesignana nell'elaborazione di vini bianchi, fruttati e fragranti. Il Rioja Vino Ecológico 2019, ottenuta da Tempranillo e Graciano coltivato su terreni ghiaiosi, non viene sottoposto ad alcun passaggio in legno. Il risultato è un rosso estremamente fragrante che incrocia note di piccoli frutti rossi a cenni di viola su sottofondo balsamico. Il sorso è altrettanto fresco, goloso e ben bilanciato, di facile beva e dal finale in crescendo a riproporre cenni fruttati e floreali.

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

Aoc Bordeaux Pauillac Grand Cru Classé

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 43,00
Azienda: Château Haut-Bages Libéral
Proprietà: G&C Lurton
Enologo: Eric Boissenot

Château Haut-Bages Libéral: nel nome due riferimenti. Il primo geografico alle alture chiamate "Bages", un grande altopiano a sud di Pauillac. Il secondo alla famiglia che ne era proprietaria all'inizio del XVIII secolo. Venendo a tempi più recenti, nel 1960 con l'acquisto da parte della famiglia Cruse, allora proprietaria di Château Pontet-Canet, i vigneti sono stati completamente rinnovati. Poi nel 1983, con l'arrivo della famiglia Villars, lo Château ha riacquistato il suo antico splendore grazie a una revisione della produzione: dalla conduzione del vigneto in bio e biodinamica, attualmente in fase di certificazione, agli impianti di vinificazione. Come in quasi tutta l'Aoc Pauillac anche a Château Haut-Bages Libéral prevale il vigneto di Cabernet Sauvignon (70% dei 30 ettari totali), che caratterizza i vini per struttura, bouquet e potenziale di invecchiamento, mentre il Merlot quota il 30% delle superficie. L'annata climaticamente complicata ha dato mosti "difficili" e richiesto maggior attenzione in cantina. I vini si presentano potenti e concentrati con acidità elevate. Colore granato fitto, denso. Al naso, elegante, si fondono frutti a bacca rossa - mirtillo e ribes nero dono del Merlot - con cioccolato fondente e spezie. In bocca l'attacco è un poco dolce; strutturato, gioca su tannicità e freschezza. Molto lungo, ha un finale salino. Rispecchia il territorio di provenienza.

(Clementina Palese)

KELLEREI KURTATSCH

oc Alto Adige Chardonnay Freienfeld Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Cantina Kurtatsch Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Othmar Donà

Lo Chardonnay Freienfeld Riserva 2018, etichetta apicale del portafoglio aziendale della Cantina di Cortaccia, è ottenuto dai vigneti posti a quote comprese fra i 300 e i 500 metri sul livello del mare. Fermentato in barrique, dove sosta per un anno sulle proprie fecce fini, conclude il suo affinamento in legno grande, dove trascorre altri sei mesi. Di color giallo dorato brillante, possiede un profilo olfattivo variegato nel quale spiccano le note fruttate dell'albicocca matura, affiancate a quelle agrumate più fresche, cenni di ginestra e zucchero filato e un abbondante coté vanigliato. Il sorso è ampio, ricco e avvolgente e apre molto morbido per rivelare una decisa fragranza e una bella sapidità, congedandosi con un finale persistente e dai ritorni speziati. Ha appena compiuto, nel 2020, i 120 anni dalla sua fondazione la Cantina di Cortaccia, la cooperativa vinicola più a sud della provincia di Bolzano, che s'inserisce con i medesimi risulti di eccellenza nel virtuoso mondo dell'associazionismo enologico altoatesino, concentrando il suo patrimonio viticolo tutto all'interno del Comune omonimo. 190 sono i soci conferitori, che lavorano altrettanti ettari a vigneto, che vanno dai 200 metri di quelli a fondovalle ai 900 di quelli più alti, per una produzione complessiva di 1.500.000 di bottiglie, tendenzialmente di esecuzione impeccabile e non prive di punte di eccellenza assoluta.

I VINI DI WINENEWS

GIULIA NEGRI

Docg Barolo Serradenari

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Serradenari Società Agricola
Proprietà: Giulia Negri
Enologo: Giulia Negri, staff tecnico aziendale

La giovane vignaiola Giulia Negri, esempio di ritorno delle nuove generazioni alla terra, al settore primario, potrebbe benissimo appartenere ad un ipotetico gruppo, le "Barolo Girls", da mettere assieme ai "Barolo Boys", con il minimo comune denominatore della passione per i vini di Langa. È lei che conduce Tenuta Serradenari a La Morra, da erede della famiglia Diatto-Negri, nota in vari settori, dalle automobili alla tipografia, dalla politica alla scrittura. Lo fa dal 2012, mettendoci anche un pizzico di novità, visto che accanto al re incontrastato Nebbiolo, coltiva anche un altro re, ma francese, il Pinot Nero. Giulia porta avanti questo impegno di vignaiola con grande fermezza. Le altitudini a Serradenari sono elevate, tra i 420 e i 550 metri sul livello del mare, tra le più alte nell'intero comprensorio lamorrese, un ingrediente imprescindibile del microclima in cui nascono i suoi vini, che esprimono freschezza, pulizia e scorrevolezza, con esecuzioni in stile decisamente moderno, con affinamenti prevalentemente effettuati in tonneau. Il Barolo Serranderi 2017 possiede colore rosso rubino tendenzialmente granato. I suoi profumi passano dalla rosa ai piccoli frutti rossi, con sensazioni più scure di humus e sottobosco e cenni balsamici e speziati. Il sorso attacca morbido, per poi svelare una trama tannica fitta, un frutto maturo e succoso, e un finale dai ritorni fruttati e speziati.

VALVIRGINIO

Docg Chianti Colli Fiorentini Collerosso

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Cantina Sociale Colli Fiorentini Società Agricola Cooperativa
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Marco Puleo, Fabio Signorini

La Cantina Sociale Colli Fiorentini - Valvirginio, che fa parte di quel mondo cooperativo che in Toscana ha una delle sue espressioni più forti, ha il suo centro produttivo nella valle bagnata dal torrente Virginio sul territorio comunale di Montespertoli. La Cooperativa, costituita nel 1972, ha acquisito intorno agli anni '90 sia la Cantina Sociale Colline d'Elsa di Gambassi Terme che il frantoio cooperativo Colli Fiorentini di Montespertoli. Oggi dopo 40 anni, oltre 850 soci - in prevalenza ubicati nelle zone di produzione del Chianti e delle sue sottozone fiorentine, del Chianti Classico e dell'Olio Igp Toscano - conferiscono i propri raccolti ai siti produttivi della Cooperativa. La cantina vinifica uve autoctone e internazionali dal Sangiovese al Ciliegiolo, dalla Malvasia al Trebbiano, dal Merlot al Cabernet Sauvignon, dallo Chardonnay al Sauvignon, coltivati su circa 1.500 ettari per un potenziale produttivo di 8.000.000 di Kg di uve. Una decina sono le etichette di vino rosso che produce Valvirginio, fra cui Collerosso, composto da Sangiovese e Merlot vendemmiati tardivamente e affinati in legno. Dall'annata 2015 risulta un vino scuro e caldo, intenso di frutta rossa speziata e note balsamiche di bosco, rinfrancati da guizzi mentolati e di elicriso; in bocca è amaricante e piccante, dalla lunga vena sapida laterale che accompagna il sorso verso un finale saporito di frutti di bosco e alloro.

ZOOM

FEUDI DI SAN GREGORIO, OLIO EVO MISTER O.

LOCALITÀ CERZA GROSSA - SORBO SERPICO (AV)
Tel: +39 0825 986675
Sito Web: www.feudi.it

Feudi di San Gregorio, l'azienda che da trent'anni valorizza i vitigni della tradizione campana come il Greco, il Fiano e l'Aglianico, applicando ricerca e studio a un territorio, l'Irpinia, uno tra i più vocati d'Italia, ha allargato da quest'anno la produzione anche all'olio di oliva. Nasce così Mister O., il Feudi inaspettato: nuovissimo olio extravergine di Feudi di San Gregorio ottenuto dagli olivi dispersi tra i vigneti delle terre d'Irpinia. Si tratta di un olio extravergine di oliva di categoria superiore prodotto da un blend di olive di varietà campane - il Leccino, l'Ogliarola, la Ruveia e la Ravece - unite in percentuali ben equilibrate e pensate per essere versatile in cucina, grazie ai sentori di erba e mandorla. Al gusto spiccano il piccante e l'amaro, peculiarità degli oli del sud e garanzia di una buona quantità di polifenoli, importantissimi alleati per la salute del corpo. È perfetto su pane bruscato, tartare di carni crude, zuppe di legumi e guazzetti di pesce di media struttura.

RISTORANTE

IL PALMENTO DI FEUDI

CONTRADA DEL PISCIOTTO - NISCEMI (CL)
Tel: +39 331 2169241
Sito Web: www.feudidelpisciotto.it

Dopo la sosta forzata per la pandemia, il Wine Relais Feudi del Pisciotto, ha riaperto completamente ristrutturato, sempre in sintonia con il suo stile che unisce pezzi di design contemporaneo a manufatti commissionati ad artisti locali. Ma accanto a questa novità, c'è anche la conferma del ristorante "Il Palmento di Feudi" che da quest'anno vanta un dehor per pranzare e cenare all'aria aperta e gustare un'ampia selezione di proposte, ancora più allargata, che svaria dai piatti più semplici alla cucina gourmet, ispirati dalla tradizione siciliana e rivisitate con estro e fantasia insieme ad un attentissimo rigore nella scelta della materia prima. Il tutto esaltato dai vini di Feudi del Pisciotto: dalla linea base "Baglio del Sole", alla linea superiore dell'azienda, la "Collezione Grandi Stilisti". La lista dei vini include però anche le etichette delle aziende toscane Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello che, con la cantina siciliana, fanno parte del gruppo Domini Castellare di Castellina.

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: © James Bort per LVMH

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