

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 168 - Dal 22 al 28 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 22 AL 28 AGOSTO 2021

*Oddero*

*Ceraudo*

*La Guardiense*

*Villa Sparina*

*Tenuta Tenaglia*

*Fattorie Giannozzi*

*Tenuta Mazzolino*

*Giovanna Tantini*

*Lunae Bosoni*

*Sant'Anna dei Bricchetti*

*Sartori*

*Château Cadet Bon*

*Malgrà*

*Alois Lageder*

*Zoom: Artigianquality, Mortadelle - Bologna*

*Ristorante: Indaco - Ischia (NA)*



## ODDERO

Docg Barolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Poderi e Cantine Oddero](#)

Proprietà: Mariacristina e Mariavittoria

Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero, Luca Veglio

Marchio storico tra i produttori di Barolo, che comincia la propria attività agli inizi del Novecento, per generazioni rappresentato da figure maschili, "Poderi e Cantine Oddero" è oggi nelle mani delle sorelle Maria Cristina e Maria Vittoria, figlie di un grande personaggio del vino piemontese e langarolo come Giacomo Oddero, già negli anni Cinquanta del secolo scorso in prima linea nella battaglia per la qualità. Un'azienda di lunghissima tradizione, capace di parole nuove dal suono antico, partendo dai vigneti, oggi 35 ettari coltivati a biologico, che si trovano in alcuni dei Cru più rinomati dell'intero areale: Vigna Rionda a Serralunga, Brunate a La Morra, Mondoca di Bussia Soprana a Monforte, Rocche di Castiglione, Villero a Castiglione Falletto. Le bottiglie prodotte sono 150.000 e portano in dote una cifra stilistica classicheggiante, con estrazioni attente e un uso dei legni di affinamento che comprende diverse misure. Il Barolo 2017, ottenuto dai vigneti di La Morra e Castiglione Falletto, è affinato in legno grande per 30 mesi. Dai ceppi di La Morra proviene la finezza e la compostezza, mentre da quelli di Castiglione Falletto arrivano i tratti incisivi del Nebbiolo. Il suo colore è rosso granato brillante. Il naso è ampio e comprende cenni di fiori appassiti, sentori speziati e note terrose. In bocca, il tannino è deciso ma ben gestito, la struttura è piena e la persistenza lunga.

## CERAUDO

Val di Neto Igt Bianco Petelia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Greco Bianco, Mantonicco Bianco

Bottiglie prodotte: 13.300

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Ceraudo](#)

Proprietà: Roberto Ceraudo

Enologo: Fabrizio Ciufoli

Quando nel 1973 Roberto Ceraudo decise di cominciare a coltivare la terra di Contrada Dattilo nel crotonese, con viti, olivi e agrumi fu di certo un pioniere. Ruolo che continuò a svolgere anche negli anni Ottanta del secolo scorso, scegliendo l'agricoltura biologica (certificata dal 1990), allora pratica sconosciuta. Oggi l'azienda, a cui si è aggiunta anche un'articolata impresa per l'ospitalità, conta su 20 ettari allevati a vigneto, producendo complessivamente 70.000 bottiglie e con lui lavorano i figli Susy, Antonio e Caterina, quest'ultima eccelsa cuoca che segue il ristorante gourmet "Dattilo", uno dei più quotati del Sud Italia, altra prelibatezza aggiuntasi a quelle prodotte dalla terra. Ma tornando alle bottiglie, la cantina coltiva soprattutto varietà locali di antica coltivazione come il Pecorello, il Mantonicco, il Greco, il Gaglioppo, il Magliocco e il Greco Nero, ma anche Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Il bianco Petelia 2019, blend paritario di Mantonicco e Greco Bianco maturato in acciaio, ha colore giallo brillante con lievi accenni dorati e propone un naso sfaccettato che include rimandi ai fiori di camomilla, al cedro, e poi toni più maturi per quelli di susina e pesca, con una lieve nota affumicata a chiudere il cerchio. In bocca, il vino possiede sorso fresco e morbido, di immediata piacevolezza e bella sapidità, dal finale che rimanda al miele e alla mandorla tostata.

## LA GUARDIENSE

Dop Sannio Falanghina Janare Senete

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Soc Coop Agricola La Guardiense](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Marco Giulioli, Riccardo Cotarella

Far coesistere il concetto di cru con i numeri di una cantina sociale che ogni anno produce, cartone più cartone meno, 7 milioni di bottiglie, è una sfida non da poco. Raccolta, anni fa, da Marco Giulioli, enologo de La Guardiense, che sotto la guida di Riccardo Cotarella ha portato tra i filari dei mille soci della cooperativa una visione nuova. Al centro, le oltre 3.600 parcelle coltivate, ognuna diversa dall'altra: micro-territori capaci di regalare uve, e quindi vini, diversi, a seconda dell'annata. Il cru, così, diventa itinerante: in base all'andamento stagionale si selezionano le uve che meglio sanno interpretare l'annata. Nascono così tutti i "Cru" della linea "Janare", il vertice qualitativo de La Guardiense, nato dal progetto di zonazione aziendale, primo in Campania, che punta alla valorizzazione delle tante e straordinarie varietà autoctone del Sannio. A partire, ovviamente, dalla Falanghina, la regina tra le varietà a bacca bianca, del territorio. La 2016 è la dimostrazione nel bicchiere di come sia stata un'annata straordinaria non solo per le denominazione più prestigiose dell'Italia rossista, ma anche qui, nel beneventano. Gli anni si fanno sentire, ma in senso buono: il giallo paglierino, non ancora dorato, è il preludio ad un naso sorprendentemente ricco, dove il miele, la mandorla e l'albicocca vivono in un equilibrio perfetto. In bocca, l'acidità ancora vivace rende la beva piacevole e lunghissima.

## VILLA SPARINA

Docg Gavi Monterotondo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 9.800

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Villa Sparina Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: famiglia Moccagatta

Enologo: Giuseppe Caviola

Frutto delle migliori uve raccolte manualmente da vigne di 40 anni a 310-350 metri slm, Monterotondo è l'etichetta cru di Villa Sparina. L'azienda della famiglia Moccagatta nel cuore della Docg Gavi - che integra la produzione di vino con l'enoturismo grazie al resort l'Ostelliere e al ristorante La Gallina - ha 70 ettari dedicati alla coltivazione di vitigni autoctoni. Sette le etichette, per un catalogo che mette in risalto le sfaccettature del Cortese dalle bollicine ai Gavi Docg, ma anche la Barbera e le espressioni del Monferrato. E le bottiglie si fanno notare per la forma iconica e stondata, disegnata da Giacomo Bersanetti. Simbolo dell'azienda, il Gavi Docg Monterotondo nasce da vinificazione parcellizzata in acciaio, riposando per 6 mesi in botte grande per poi essere assemblato. L'annata 2018 sfoggia nel calice un colore giallo paglierino intenso, con un bouquet dagli aromi di miele e cera d'api, che si apre piano verso una pesca nettarina matura e note di pepe bianco. Al palato rivela morbidezza e un frutto carnoso, animato dalla freschezza e da una bella vena sapida, mentre il finale caldo e citrino richiama le erbe officinali. Apprezzabile da giovane, nel tempo evolve in maniera accattivante con l'emergere di sentori di idrocarburi. Magistrale l'annata 2007, che oggi regala complessità tra note evolute di zafferano e spezie, mentre al palato l'acidità permane richiamando bergamotto e cedro candito.

(Giambattista Marchetto)



## TENUTA TENAGLIA

Docg Barbera d'Asti Superiore Emozioni

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.960

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Tenuta Tenaglia](#)

Proprietà: Sabine Ehrmann

Enologo: Roberto Imarisio

La Tenuta porta il nome del Governatore di Moncalvo che la fondò nel XVII secolo. Siamo ai margini del parco naturale del Santuario di Crea, nel Monferrato Casalese, e, dal 2004, la gestione dell'azienda è affidata a Sabine Ehrmann. Le caratteristiche del terreno, l'insolita altitudine per la zona - 450 metri s.l.m. - e il particolare microclima, una coltivazione accurata e una centrata tecnica di cantina permettono di ottenere uve di qualità e vini dalla cifra stilistica moderna, con affinamenti in legno di varie misure, in grado di fornire anche una buona coerenza con il proprio territorio d'origine. La produzione, con 30 ettari allevati a vigneto, si concentra sui vitigni di antica coltivazione Grignolino e Barbera, con ceppi di sessanta anni di età media, ma la cantina lavora anche Timorasso, Chardonnay e Syrah, raggiungendo una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. Proprio dalle piante più vecchie di Barbera, l'azienda ottiene Emozioni, vino ematico e d'intensità speziata, bilanciata dalla dolcezza della prugna e dalle fresche note erbacee. Intensità che si ritrova in bocca, grazie alla caparbia aderenza tannica che trattiene a lungo la sapidità, diffondendone il sapore di more e rovi. La Tenuta, oltre a svolgere attività agrituristica, è anche centro di cultura e di incontro di respiro internazionale dove si susseguono numerosi eventi volti ad avvicinare gli appassionati dell'arte e del vino.

## FATTORIE GIANNOZZI

Docg Chianti Colli Fiorentini Villa Marcialla Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Franc,

Merlot

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Fattorie Giannozzi](#)

Proprietà: famiglia Giannozzi

Enologo: Bernardo Giannozzi

L'azienda agricola della famiglia Giannozzi ha una lunga storia e si estende attorno alla fattoria di Marcialla per circa 180 ettari, di cui 35 coltivati a vigneto, per una gamma produttiva che comprende Chianti Colli Fiorentini, Vinsanto del Chianti e qualche Igt - sia bianco che rosso - fra cui il base Merlot "Incompreso". Dei due Chianti Colli Fiorentini, la Riserva matura anche oltre un anno in botti di rovere francese ben dosati: il vino infatti ha calore, speziature e dolcezze bilanciate e legate dalla freschezza dell'uva spina e della mentuccia; il sorso è saporito e ha un tannino deciso, una lieve nota amaricante e uno sviluppo salino piacevole che sa di frutta candita. Oltre al vino in azienda si produce anche l'olio extravergine d'oliva e la grande villa che domina la fattoria funziona da bed & breakfast. Le Fattorie Giannozzi si trovano nella Val d'Elsa, a metà strada tra Firenze e Siena. Agli inizi del Novecento fu Giuseppe Giannozzi ad imprimere un passo più deciso alle attività della famiglia, ingrandendo la proprietà, con l'acquisto anche della Fattoria di Marcialla. Il figlio Francesco ne consolidò l'assetto, mentre, negli anni Sessanta, Luciano Giannozzi ne disegnò la fisionomia attuale, a partire dalla costruzione della cantina. Oggi i proprietari sono due dei tre figli di Luciano, Luca e Simone Giannozzi. Al loro fianco Bernardo Giannozzi, figlio di Luca e responsabile della cantina.

## TENUTA MAZZOLINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Noir

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Società Agricola Mazzolino](#)

Proprietà: Francesca Seralvo

Enologo: Stefano Malchiodi, Kyriakos

Kynigopoulos

La filosofia guida della Tenuta Mazzolino è già in sintesi nelle origini del nome: "punto di incontro". Nelle intenzioni di fondatore e discendenti, l'azienda è infatti luogo di confluenza di diversi nuclei della famiglia, ma anche di uve e di stili produttivi di varia provenienza. Nei 22 ettari attorno al borgo aziendale di Corvino San Quirico, su suoli complessi per composizione e forti pendenze, convivono così varietà autoctone dell'Oltrepò Pavese, come la Croatina ed il Moscato, con lo Chardonnay e il Cabernet Sauvignon, e con una interpretazione del Pinot Nero da vinificazione in rosso che, nel profilo setoso ed elegante, è chiaro richiamo alla Borgogna. I vigneti, associati a roseti e frutteti, si articolano in 39 parcelle, gestite separatamente con l'obiettivo di valorizzare le singole peculiarità, e garantirne l'espressione più fedele nel vino che producono, con la pratica del sovescio ad arricchire e stabilizzare il suolo, ed una difesa che fa uso esclusivo di zolfo e rame in prevenzione. Dalla Vigna Regina, il Pinot Nero "Noir", che associa riflessi aranciati al "rubino" del colore, per i 12 mesi di affinamento in "pièce" borgognotta. Al naso è note di violetta, in armonia con lampone e fragolina di bosco; seguono il tocco balsamico di origano essiccato e la spezia del tè; la trama è leggera e vellutata; fresco e fine il profilo verticale, nell'equilibrio tra tannini ed elemento acido.

(Cecilia Pianigiani)

## GIOVANNA TANTINI

Doc Chiaretto di Bardolino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Giovanna Tantini](#)

Proprietà: Giovanna Tantini

Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Fra i 100 produttori di Chiaretto di Bardolino del Consorzio di Tutela c'è anche Giovanna Tantini, produttrice della zona di Castelnuovo del Garda e Sona, la parte più meridionale della denominazione che si allunga sulle ultime colline moreniche, affaccio e confine confortante all'incombente Pianura Padana. La mite influenza climatica del Lago di Garda è ancora presente, tanto quanto quella dei terreni di origine glaciale e alluvionale che caratterizzano i vini della zona. Giovanna è una convinta sostenitrice della storia vitivinicola del suo territorio e della dignità enologica del Bardolino da natura: le tre varietà vengono crioaccerate e vinificate separatamente per poi assemblarle secondo le percentuali indicate dal disciplinare di produzione: Corvina per un massimo del 95% e Rondinella per un minimo del 5%. La versione di Giovanna dalla vendemmia 2020 è decisamente floreale: glicine, rosa, fiori di rosmarino e zagara, concedono spazio via via alla pesca bianca e a lievi cenni balsamici. Il sorso è intenso ma elegante, dove la componente acida prevale su quella sapida, ed entrambi preparano la bocca ad un finale dolce-amaro che sa di pompelmo.



## LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Vermentino Etichetta Grigia

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Cantine Lunae Bosoni](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

Riveste una particolare importanza nel portafoglio aziendale di Lunae il suo Vermentino, quell'“Etichetta Grigia”, da sempre vino-ritratto del territorio di Luni e espressione fedele della filosofia produttiva della famiglia Bosoni. “Etichetta Grigia” nasce nel 1977 ed è il primo Vermentino in purezza di Lunae. Fin dalla sua prima vendemmia fu protagonista di una piccola rivoluzione per il territorio: da subito innovativo per via della vinificazione come monovitigno in acciaio, fu capace di esprimere i caratteri di un territorio, quello dei Colli di Luni, nel Levante ligure, per certi versi ancora da esplorare. E così, “Etichetta Grigia” è diventato grande insieme a Diego e Debora che oggi guidano Lunae con i genitori. L'edizione 2020 si presenta fresca, vibrante e floreale, come sono le migliori espressioni del Vermentino dei Colli di Luni nelle più belle annate. È il caso anche dell'ultima vendemmia: equilibrata, con tempi di raccolta da manuale. Grazie a piogge puntuali e ad un caldo estivo che si è fatto sentire senza esagerare, le uve destinate a “Etichetta Grigia” sono state raccolte dal 1 al 15 settembre nei vigneti tra Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana. I suoi profumi spaziano dai rimandi alla frutta tropicale a quelli di fiore di tiglio, con una bella nota di pietra focaia a rifinitura. In bocca, il sorso è immediatamente fresco e succoso, dal buon ritmo e dal finale in crescendo.

## SANT'ANNA DEI BRICCHETTI

Doc Barbera d'Asti Superiore Vigna dei Bricchetti

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 2.300

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Agricola Sant'Anna dei Bricchetti](#)

Proprietà: Ruggero Lenti,

Orsetta Barbero Lenti

Enologo: Claudio Dacasto

I coniugi Ruggero e Orsetta Lenti, nel 2012, decidono di scommettere sulla campagna e sul vino. Dopo una lunga ricerca, scoprono la collina di Sant'Anna, le sue vigne e la cascina sul bricco: si realizza così il sogno Sant'Anna dei Bricchetti. Siamo a Costigliole d'Asti, sulla collina che dà il nome all'azienda. Qui, sono stati recuperati 5 ettari a vigneto, intorno alla Cascina del Culunel, più uno reimpiantato nel 2013. In azienda anche i figli Giulia e Giacomo, l'agronomo Piero Roseo e gli enologi Giuliano Noè e Claudio Dacasto. Fin dalla prima vendemmia, di questa piccola e giovane realtà astigiana, la scelta è stata quella di lavorare nel rispetto dell'identità del territorio. Ecco allora i vitigni Barbera e Moscato assoluti protagonisti del portafoglio etichette aziendale, formato da ben sette vini. Si tratta di una produzione ben eseguita se pure ancora in fase di definitivo assessment per motivi, evidentemente, legati alla giovinezza del progetto enologico. La Barbera Vigna dei Bricchetti vuole rappresentare la personalità aziendale e dei suoi vigneti: viola scuro nel bicchiere, esordisce di rosa appassita e pesca matura, erbe balsamiche fresche, mora, elicriso e un tocco di goudron a dare tridimensionalità. Il sorso è pieno ma scorrevole, con tutti i bilanci al loro posto: spezie dolci e agrumi rossi sorretti da tannino elegante e sapidità gustosa. Annata 2015 davvero piacevole.

## SARTORI

Doc Soave Brut Arnea

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Casa Vinicola Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori e Cantina Sociale

Cognola

Enologo: Luca Bonetti

Una partnership tra Sartori di Verona e Fondazione Arena che dura dal 2005 e che ogni anno si rinnova con l'avvento della stagione lirica. E che si configura nella fornitura, per la durata di tutta la stagione operistica, dei vini della cantina con sede a Negrar. Protagonista l'Arnea Soave Brut, che nasce nel 2006 grazie allo studio sulla versatilità delle uve che producono il Soave. Una duttilità, che permette di ottenere dalla stessa matrice varietale vini con caratteristiche profondamente diverse, e che ha convinto Sartori a farne uno spumante. Ottenuto dalla vinificazione di uve Garganega in purezza, coltivate nell'area di Cognola ai colli e Soave, Arnea, che è l'anagramma di “Arena”, dichiara nella sua etichetta il suo prestigioso ruolo, e cioè quello di vino ufficiale di tutta la stagione. La rifermentazione in acciaio per la presa di spuma si protrae per oltre sei mesi e il risultato, alla vista, si concretizza in un perlage fine e persistente. Al naso, i profumi sono fragranti e rimandano soprattutto alla mela verde con note di crosta di pane a fare da contrappunto. In bocca, il sorso è ampio, immediatamente fresco e di buona compattezza finale, che restituisce sensazioni agrumate e fruttate. Uno spumante conviviale, leggero che può essere apprezzato anche al di fuori dei pasti, attendendo l'inizio dell'opera o come degno epilogo, subito dopo aver goduto dello spettacolo.

## CHÂTEAU CADET BON

Aoc Bordeaux Saint Émilion Grand Cru Grand Cru Classé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Château Cadet Bon](#)

Proprietà: Guy Richard

Enologo: Stéphane Derenoncourt

A Château Cadet-Bon, sito appena fuori dal borgo medievale di Saint Émilion, dal 1867 la famiglia di enologi Charente-Maritime ha prodotto vino. La storia recente comincia nel 2001 quando i fratelli Richard, Michele e Guy - che oggi ne è proprietario - lo acquistano e lo rinnovano lavorando su conduzione e rese dei vigneti e sulla vinificazione, rimodernando gli spazi e ricorrendo alla consulenza di enologi che hanno dato ai vini una impronta moderna. La 2018 è stata “anomala”: alle ripercussioni delle gelate del 2017, che hanno inficiato la fertilità delle gemme, si sono aggiunte una primavera fredda e piovosa che ha penalizzato l'allegagione e la mancanza di piogge estive con siccità fino alla maturazione. La produzione esigua ha generato vini concentrati e densi come questo Saint Émilion, che si caratterizza per la buona presenza di Cabernet Franc e perché l'affinamento di 12 mesi prevede oltre alle barrique - di primo e secondo passaggio per il 35% della massa e di terzo per il 20% - l'uso di anfore per il 10% del vino. Contenitori in terracotta da 26 a 40 hL che rappresentano la tendenza in atto: il cambiamento climatico rende “meno necessario” il legno. Di grande bevibilità già oggi, avrà vita lunga. Al naso i frutti rossi, tra cui spicca il mirtillo, si fondono con erbe officinali e pepe. In bocca è morbido e il tannino del Franc conferisce carattere e accompagna una certa salinità.

(Clementina Palese)



## MALGRÀ

Docg Nizza Mora di Sassi Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: **Terre Miroglio**

Proprietà: Franco Miroglio

Enologo: Maurizio Chiarle, Donato Lanati

L'azienda vitivinicola Malgrà ha sede a Mombaruzzo, nel Monferrato astigiano, assecondando la vocazione dei diversi territori del vino del Piemonte: Monferrato, Langhe, Roero. I vigneti di proprietà dell'Azienda Vitivinicola Malgrà si estendono oggi su 40 ettari, coltivati prevalentemente a Barbera, e solo in minima parte a Moscato, Brachetto e Chardonnay. Sono dislocati per la quasi totalità nei comuni di Nizza Monferrato e Mombaruzzo nel territorio di Asti. Tra gli appezzamenti di maggior rilievo, Mora di Sassi, Vigna Molina, Vigna del Laghetto, Gaiana e Fornace di Cerreto. Malgrà deriva il proprio nome da un termine popolare utilizzato per indicare una persona considerata "sui generis", un po' veggente e un po' sognatrice, quasi un sensitivo, ma ancestralmente legato alla terra. Nel nome, quindi, una missione. Quella di alimentare un futuro, offrendo il prodotto più significativo dell'areale in cui si trova e cioè il vino, anzi i vini. Malgrà infatti produce Gavi, Moscato d'Asti, Nizza, Barbera d'Asti. Il Mora di Sassi proviene da uno storico appezzamento del Nizza che si estende per 3,5 ettari a sud ovest della sede aziendale e dà un vino che è un tripudio di frutta nera. Profumo di wasabi, cedro, liquirizia, arancia rossa e tantissima mora dolce e ispida anticipano un sorso fresco e dolce, scorrevolmente pepato e sapido, che lascia la bocca pulita e fresca di more (ancora e ancora) ed erbe di campo.



## ALOIS LAGEDER

Doc Alto Adige Chardonnay Löwengang

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 48.000

Prezzo allo scaffale: € 44,50

Azienda: **Lageder Società Agricola**

Proprietà: Alois e Alois Clemens Lageder

Enologo: Paola Tenaglia, Jo Pfisterer

Alois Lageder ha ormai assunto un ruolo centrale nel panorama enico altoatesino, esprimendo con le sue etichette personalità e aderenza territoriale. Un risultato figlio di una visione chiara, che ha trovato un suo primo traguardo nella conversione in biodinamica dei vigneti di proprietà (2003). Fondata nel 1823 e giunta ormai alla sesta generazione, la cantina di Magrè riesce come pochi altri a raccontare quelle che sono le caratteristiche peculiari di un territorio, dall'appeal sempre più crescente. Sono 150 gli ettari vitati, gestiti sia direttamente dalla famiglia Lageder, che da viticoltori di fiducia, tra Magrè, Cortaccia, Termeno e lago di Caldaro, per una produzione che sta intorno al milione di bottiglie. Il portafoglio prodotti comprende sia bianchi che rossi, distribuiti su tre linee differenziate qualitativamente: Vitigni Classici, Composizioni, Capolavori. I vini della Selezione Capolavori, come suggerisce il nome, rappresentano il meglio dell'offerta aziendale. Tra questi, lo Chardonnay Löwengang, ottenuto dai vigneti della Tenuta e fermentato spontaneamente in legno piccolo e grande, dove resta sulle fecce per un anno. La versione 2018 propone un naso fragrante che passa dalle note di pera albicocca e pesca, rifinite da tocchi floreali, burrosi e affumicati. In bocca, il sorso è articolato, con rimandi fruttati e sapidi ad accentuarne ritmo profondità e ritmo.

## ZOOM



### ARTIGIANQUALITY, MORTADELLE

VIA TRANQUILLO CREMONA, 29 - BOLOGNA

Tel: +39 342 9442623

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

Artigianquality nasce, oltre 30 anni fa, nel laboratorio di via Tranquillo Cremona, a Bologna, come azienda familiare sotto l'impulso dell'artigiano Silvio Scapin che, già da allora proponeva alla sua clientela prodotti d'eccellenza. Protagoniste assolute le mortadelle, vero e proprio orgoglio di famiglia, il frutto di una lunga sapienza e della ricetta messa a punto dal signor Silvio. Alla base della loro produzione, una filiera corta, materie prime di primo ordine, carni biologiche certificate - che la famiglia Scapin seleziona nei migliori allevamenti locali - lavorazione artigianale a cottura lenta. Tutti i prodotti sono inoltre privi di farine, latte, lattosio, derivati dal latte, coloranti e polifosfati aggiunti. L'assenza di sottoprodotti della carne, come cotenna ed emulsione di cotenna, dona alle mortadelle Artigianquality un'altissima digeribilità. Un percorso gastronomico tutto da assaporare, che rimanda alla tradizione bolognese più autentica attraverso prodotti come la Mortadella Classica e la Mortadella Sette Chiese Biologica.

## RISTORANTE



### INDACO - ALBERGO REGINA ISABELLA

IN PIAZZA SANTA RESTITUITA, 1 - LACCO AMENO, ISCHIA (NA)

Tel: +39 081 994322

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

Il Ristorante "Indaco" di Ischia, animato dallo Chef Pasquale Palamaro, ospita anche quest'anno la rassegna "Summer dinners", giunta alla sua quindicesima edizione. Quattro gli Chef scelti ed ospitati per raccontare, insieme a lui, il rapporto fra l'uomo e il mare. Alessandro Rossi de "Il Gabbiano 3.0", di Marina di Grosseto, che ha portato il mare toscano rivisitato con estro e creatività. Da Terracina, Simone Nardoni di "Essenza", ha fatto convergere ogni senso nel piatto senza alcuna distrazione. Da Corrubbio, in Valpolicella, Mattia Bianchi, Chef di "Amistà", ha coniugato l'amore per la tradizione con la creatività internazionale. Infine Caterina Ceraudo de "Il Dattilo", che a fine settembre porterà il tocco gentile della sua cucina di ricerca con i sapori della tradizione culinaria della Calabria. Inedito il confronto fra un "naso" e uno Chef. Fra pochi giorni ci sarà infatti Alessandro Gualtieri, che con la sua essenza "Megamare" ha ispirato l'omonimo piatto dello Chef Palamaro, trionfo di sapori, colori e consistenze: sarà un eccentrico testimone.



# 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: © Consorzio di Tutela Chiaretto e Bardolino

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*