

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 169 - Dal 29 Agosto al 4 Settembre 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 29 AGOSTO AL 4 SETTEMBRE 2021

Petrolo

Sandrone

Château Dauzac

Canicattì

Montelvini

Domenico Clerico

Torrevento

Pol Roger

Tommasi

Grattamacco

Marchesi Alfieri

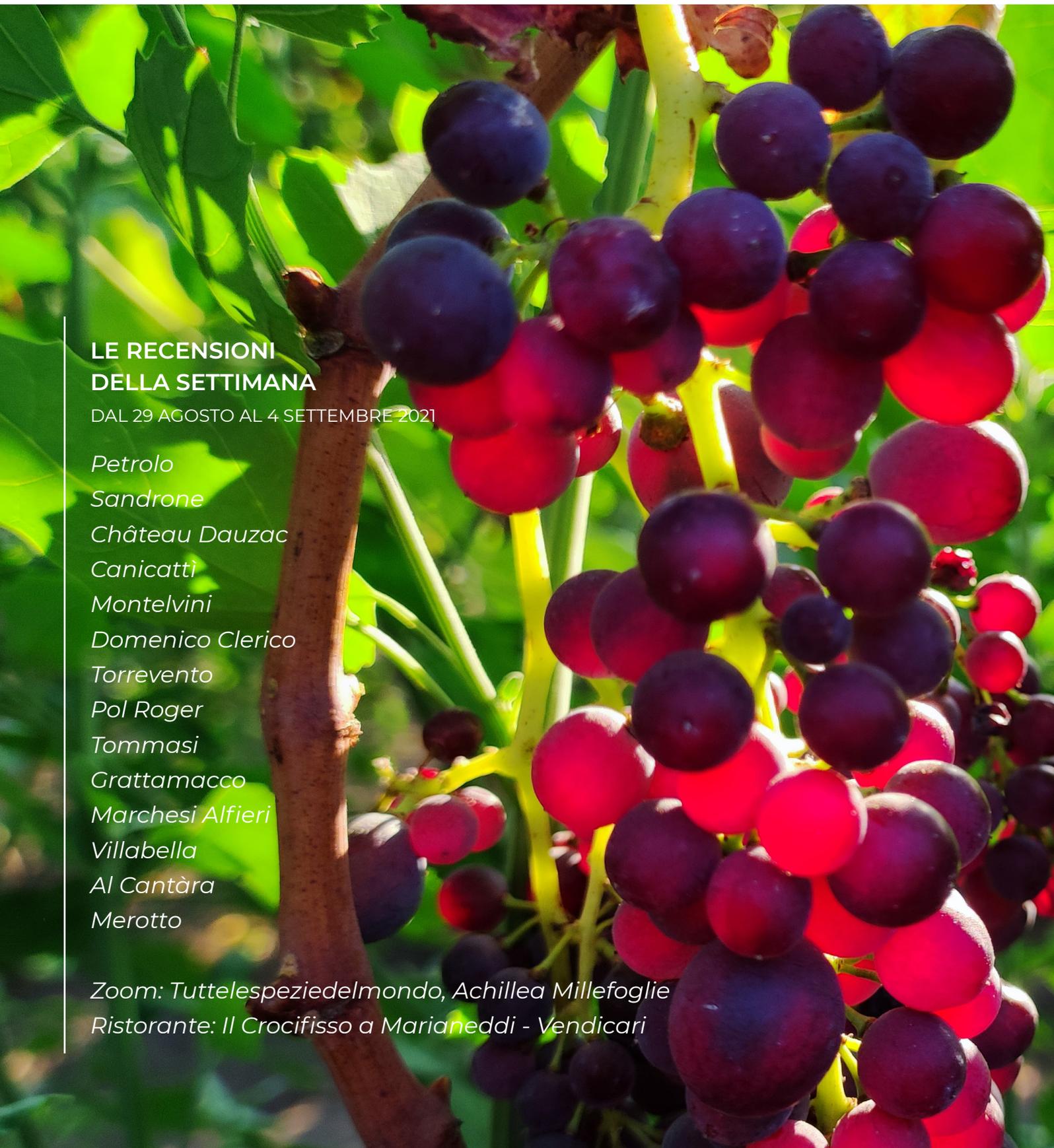
Villabella

Al Cantàra

Merotto

Zoom: Tuttelespeziedelmondo, Achillea Millefoglie

Ristorante: Il Crocifisso a Marianeddi - Vendicari





PETROLO

Doc Val d'Arno di Sopra Sangiovese
Bòggina C Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Petrolo Società Agricola](#)

Proprietà: Luca e Maria Sanjust di Teulada

Enologo: Carlo Ferrini, Simone Cuccoli

Con l'annata 2019 il Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina "C" diventa Riserva, a partire da una vendemmia particolarmente promettente e proseguendo attraverso una vinificazione in cemento e un affinamento di 18/20 mesi in legno da 40 ettolitri e poi in fusti da da 7 ettolitri. Un vino, il Bòggina C Riserva, che esalta la fragranza e la profondità d'espressione del Sangiovese della vigna omonima, in pieno stile Petrolo. La storica etichetta della cantina toscana, che da questo millesimo in poi sarà sempre prodotto come Riserva, affianca il Bòggina "A" (Val d'Arno di Sopra Sangiovese) e il Bòggina "B" (Igt da uve Trebbiano). Si tratta di un rosso dai profumi di ciliegia, frutti di bosco, viole e ricordi di spezie, lavanda e tabacco, ad anticipare uno sviluppo solido e ben profilato dal finale ancora su toni fruttati. La Tenuta della famiglia Bazzocchi-Sanjust, conta su 31 ettari coltivati a vigneto in regime biologico. Le prime bottiglie aziendali arrivano nella seconda metà degli anni Ottanta, quel periodo da più parti definito come il "rinascimento" enoico toscano, con protagonista assoluta la tipologia "Supertuscan". Tant'è che, ancora oggi, il vino bandiera di Petrolo è il Galatrona, Merlot in purezza, a cui si aggiungono il Torrione, Sangiovese in prevalenza, il Campo Lusso, Cabernet Sauvignon in purezza, e i più recenti vini "Bòggina", per un totale di 85.000 bottiglie di produzione complessiva.

SANDRONE

Doc Nebbiolo d'Alba Valmaggioro

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Agricola Sandrone Luciano](#)

Proprietà: Luciano Sandrone

Enologo: Luciano e Luca Sandrone

Luciano Sandrone è senz'altro uno dei personaggi più significativi nell'universo barolista. Nel 1979, è stato tra i primi ad introdurre la barrique, inaugurando uno stile decisamente innovativo per quegli anni, che ha aperto la strada ai "Barolo Boys" e ad una sana disputa stilistica tra le colline di Langa, capace, prima di tutto, di innalzare la qualità complessiva dell'intera tipologia. I suoi vini sono stati e restano tra i protagonisti del mondo delle aste e, soprattutto, hanno costituito un baluardo di eccellenza per fattura impeccabile e, specialmente in alcuni millesimi, esecuzioni cristalline, che hanno fatto letteralmente la storia enoica più recente delle Langhe. Oggi, l'azienda conta su 27 ettari per 110.000 bottiglie complessive e continua a sfornare etichette di spessore indiscutibile, contraddistinte da una cifra classicheggiante, che tuttavia non smette di comprendere anche un sobrio modernismo, in fase di affinamento. Una cura maniacale che ritroviamo anche nelle etichette alla base del portafoglio aziendale come nel caso del Nebbiolo d'Alba Valmaggioro, oggetto del nostro assaggio. La versione 2018, maturata per 12 mesi in tonneau, ed ottenuta dalle uve allevate a Zezza d'Alba, profuma di rosa, frutti di bosco e liquirizia, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca, trova il suo punto di forza in un sorso scorrevole e saporito, dai tannini pieni e dal finale in crescendo.

CHÂTEAU DAUZAC

Aoc Bordeaux Margaux Grand Cru Classé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: [Château Dauzac](#)

Proprietà: famiglia Roulleau

Enologo: Eric Boissenot

Château Dauzac conta su 49 gli ettari vitati accorpatis di cui 45 nell'appellazione Margaux e 4 in Haut-Medoc. Dal lontano 1622, anno di fondazione, si sono succedute numerose proprietà, l'ultima delle quali ha perseguito e raggiunto l'obiettivo di mantenere la classificazione di Grand Cru Classé de Margaux ottenuta nel 1855. Grande l'attenzione e molti progetti sono dedicati all'incremento biodiversità sui 120 ettari della proprietà. I boschi, che proteggono dai venti provenienti dall'oceano, e il vicinissimo estuario della Gironda influenzano il microclima dei vigneti condotti in biodinamico, sperimentando nuove sostanze nella difesa, come alghe, e ricorrendo a strumenti tecnologici per una gestione di precisione. Certificato vegano grazie all'uso di proteine vegetali per la chiarifica, fermenta con lieviti indigeni e fa la malolattica in vasche d'acciaio; affina in media per 12 mesi in botti di rovere francese nuove al 50%. Château Dauzac 2018 gioca su una potenza che non ci si attende da un Margaux che di solito esprime eleganza più degli altri Bordeaux della riva sinistra. Rosso granato violaceo, al naso tra le note floreali presenta la caratteristica violetta di Margaux e poi visciola sotto spirito, prugna sciropata, accenni di vaniglia e incenso. In bocca è impetuoso, ricco e morbido; tornano i frutti e nel finale arrivano le spezie del legno. Destinato a vita molto lunga.

(Clementina Palese)

CANICATTÌ

Doc Sicilia Bianco 1934

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grillo e Chardonnay

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [CVA Canicattì](#)

[Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Lorena Molito, Tonino Guzzo

La cantina cooperativa CVA Canicattì dedica un'etichetta al premio Nobel agrigentino Luigi Pirandello. Si tratta del Bianco 1934, ottenuto da un blend di Grillo e Chardonnay coltivate nell'agro agrigentino, nei vigneti che circondano il Parco Archeologico della Valle dei Templi. La scelta del nome rende omaggio a Luigi Pirandello, uno dei più grandi drammaturghi di tutti i tempi: il 9 novembre 1934, infatti, arrivava la comunicazione ufficiale dall'Accademia di Svezia dell'assegnazione del premio Nobel per la Letteratura e proprio a questa ricorrenza è legata la scelta del nome del vino di Cva Canicattì. Una scelta che è anche il simbolo del percorso qualitativo di questa realtà produttiva, iniziato nel 1969, e che idealmente converge il nome di Luigi Pirandello, personaggio di spicco di questo territorio. CVA Canicattì si inserisce nel panorama enoico siciliano come cooperativa vinicola non di piccolo conto, contando su 480 soci conferitori e 1.000 ettari vitati, in ben 60 contesti viticoli diversi, tra Caltanissetta e Palermo, dalle altimetrie variabili. La versione 2019, affinata in barrique per 8 mesi, si presenta di un bel giallo quasi dorato limpido e brillante. Al naso, alterna una base di frutti e fiori bianchi, da cui emergono cenni agrumati e lievi cenni burrosi. In bocca, la struttura è densa e ben profilata, il sorso morbido e fruttato e il finale ampio e in crescendo.



MONTELVINI

Docg Asolo Prosecco Superiore Brut FM333

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 13.333

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Montelvini](#)

Proprietà: famiglia Serena

Enologo: Stefano Nandi

DOMENICO CLERICO

Docg Barolo Ginestra Ciabot Mentin

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.400

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Domenico Clerico](#)

Proprietà: Giuliana Viberti

Enologo: Oscar Arrivabene

TORREVENTO

Docg Castel del Monte Nero di Troia
Ottagono Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nero di Troia

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Cantine Torrevento](#)

Proprietà: Francesco Liantonio

Enologo: Leonardo Palumbo

POL ROGER

Aoc Champagne Brut Rosé Vintage

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Champagne Pol Roger](#)

Proprietà: famiglia De Billy

Enologo: Dominique Petit

L'arresto mondiale causato dal Covid-19 ha portato enormi difficoltà alla tenuta economica di molte aziende. Nel caso di Montelvini ha dato il tempo di riflettere sulla propria identità (dati tutti i traguardi già raggiunti nei suoi 130 anni di storia, in termini di vendite, sostenibilità ambientale e affinamento della propria eredità vitivinicola). La famiglia Serena ha trovato la sua personale risposta nella Asolo Docg. La denominazione sorge al di là del Piave, ai piedi del monte Grappa, e si posa su colli che si stagliano fino a 400 metri di altezza dal clima mite durante tutto l'anno, ma con forti escursioni termiche. Il paesaggio - morfologicamente integro e pieno di storia - Montelvini l'ha concentrato l'anno scorso per la prima volta nel Brut FM333. L'acronimo deriva da Fontana Masorin, storica tenuta della famiglia, e dai 333 metri s.l.m. su cui sorge. È un vino da vigna di due ettari, ma questa non è la sua unica particolarità: l'FM333 è infatti il risultato di una vinificazione "da mosto", che si ottiene da una sola fermentazione (anziché le due previste dal canonico metodo charmat), dopo una decina di giorni di stabilizzazione a freddo, per estrarre più precursori aromatici possibili: pera, mela, melone, sambuco e vaniglia lasciano gradualmente spazio alla mentuccia, che si ritrova anche in bocca, esaltata da un sorso più cremoso, persistente e pieno, rispetto ai suoi fratelli della collezione Serenitatis.

Un vino-icona e un'annata profondamente simbolica. Prodotto per la prima volta nel 1982, il Barolo Ciabot Mentin è stato la prima referenza con cui Domenico Clerico si è fatto conoscere nel mondo e una delle etichette di spicco della Denominazione. Il nome deriva da quello del vecchio proprietario della vigna, la prima in zona Ginestra acquistata da Clerico. Un appezzamento impiantato nel 1978 ed esposto a est, tra i 390 e i 420 metri sul livello del mare, con un terreno composto per il 32% da sabbie, per il 46% da limo, per il 21% da argilla e dall'elevata presenza di calcare attivo. L'annata 2017 ha segnato un momento cruciale nella storia della cantina. Da una parte la scomparsa di Domenico, dall'altra la reazione decisa di un team - oggi guidato dalla moglie Giuliana - fortemente intenzionato portare avanti quanto costruito dal fondatore. Ed è proprio con quest'annata che torna in etichetta la menzione Ginestra, da tempo non esplicitata anche se le uve erano provenienti dalla stessa parcella. Il Barolo Ciabot Mentin 2017 mostra nel calice un rosso granato intenso e profondo. Il naso poggia su aromi dolci e sensuali di un frutto caldo e maturo, note di cacao, carruba e alloro. In bocca gioca di equilibri, tra freschezza, morbidezza e un tessuto tannico composta ma deciso, con un gusto dai ritorni ematici che scalda sul finale, lasciando una lunga persistenza di tabacco e sensazioni balsamiche.

(Giambattista Marchetto)

Cantine Torrevento, partner di Prosit Spa, è la "creatura" di Francesco Liantonio e conta oggi su ben 450 ettari a vigneto, per la maggior parte impiantati nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, per una produzione di 2.500.000 bottiglie. Artefice di un articolatissimo portafoglio etichette, trova, evidentemente, nei vini del territorio, i suoi punti di forza e, specie nel recente passato, ha saputo diventare protagonista della denominazione Castel del Monte, caratterizzata dalla presenza del vitigno di antica coltivazione Nero di Troia. E proprio da questa antica varietà locale, nascono i vini bandiera dell'azienda con sede a Corato: il Vigna Pedale e l'Ottagono, entrambi ottenuti da Nero di Troia in purezza, entrambi a Docg, entrambi Riserva e maturati per 18 mesi in legno grande. Le ultime versioni, Vigna Pedale 2015 e Ottagono 2014, sono significative espressioni del loro territorio. Tra i due abbiamo scelto l'Ottagono Riserva 2014, prima annata 2011. Ottenuto da un vigneto di altura, a 480 metri sul livello del mare, vicino al castello federiciano a cui peraltro rimanda con il suo nome, rappresenta la grande tradizione pugliese nel realizzare vini caldi, dal profilo morbido e fruttato. Al naso è intenso e maturo, con aromi di frutta rossa, spezie e cenni boisé. In bocca, è pieno, dal sorso denso, dalla struttura tannica poderosa e dal finale ampio che torna su note speziate.

Sette anni sui lieviti e con la quota parte di Pinot Nero vinificata in rosso, lo Champagne Brut Rosé Vintage 2012, si presenta alla vista di un bel rosa intenso con bollicina ricca e fine e mette in fila aromi di lamponi e fragoline di bosco, seguiti da tocchi agrumati e di pietra focaia. Saporito ed intenso nel suo sviluppo gustativo, possiede buona freschezza tendenziale e ottima profondità, terminando con un finale pieno, dalla carbonica ben dosata e dai ritorni agrumati. Tra i marchi top della Champagne, Pol Roger, insieme a Bollinger, Louis Roederer e Billecart-Salmon, appartiene ancora agli eredi dei loro proprietari originari, mantenendo una gestione familiare, tanto da essere definita come la più piccola tra le grandi case di Champagne. Il suo "quartier generale" si trova al numero 44 della celeberrima Avenue de Champagne ad Epernay, capitale della Côte des Blancs. Secondo Winston Churchill, "il più delizioso e bevibile indirizzo al mondo". Ma Pol Roger è una Maison di riferimento non solo per il suo storico blasone. A farne uno dei protagonisti indiscussi dell'areale c'è anche il suo stile inconfondibile. Ha abbandonato nel 1971 l'uso del legno nei suoi vini, mentre il dosaggio non è sempre limitato, un mix che, in un certo senso, ne fa uno degli Champagne con più carattere e personalità tra quelli prodotti dalle grandi Maison, pur non perdendo in classicità e ricchezza.



TOMMASI

Vino Rosato Le Fornaci Rosé

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Turbiana, Rondinella

Bottiglie prodotte: 17.3000

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: [Soc. Agricola Tommasi Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Tommasi, realtà produttiva con il cuore in Veneto ma che opera anche in Toscana, Lombardia, Puglia e Basilicata, è sempre animata da un forte dinamismo imprenditoriale. Ecco allora, sull'onda del sempre più crescente successo dei rosati, l'interpretazione di questa tipologia dell'azienda con sede a Pedemonte. Un omaggio, prima di tutto, al Lago di Garda, visto che questo vino arriva dal progetto Le Fornaci (40 ettari a vigneto) by Tommasi Family Estates. Le Fornaci Rosé è un blend che nasce dai vitigni locali Turbiana e Rondinella, rappresentando anche l'incontro ideale tra le due sponde del lago: la Turbiana proveniente da Tenuta Le Fornaci, alle porte di Sirmione, e la Rondinella da un vigneto di proprietà, sito a Peschiera del Garda. Il colore tenue, della versione 2020, i cui riflessi ricordano petali di rosa, introduce un bagaglio aromatico fragrante e fine, con ricordi di pompelmo, fiori di pesco e buccia di mandarino. Maturato in acciaio, Le Fornaci Rosé regala un sorso fresco, fragrante e sottile, con una vibrante acidità che riporta alle note di scorze di agrumi, congedandosi con un finale tendenzialmente sapido. Servito fresco, Le Fornaci Rosé è perfetto per l'aperitivo e in abbinamento a delicati antipasti. Si esalta con i secondi piatti di pesce o i piatti della cucina orientale. Ideale per accompagnare la pizza e con una versatilità che lo rende un vino per ogni occasione.

GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Superiore Grattamacco
Vendemmia N° 35

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola Collemassari](#)

Proprietà: Claudio Tipa e Maria Iris Tipa

Bertarelli

Enologo: Luca Marrone

Quando si parla di Bolgheri si pensa immediatamente ad un'areale che ha avuto un rapido e notevole sviluppo. La Doc ha compiuto già i 25 anni ma, come sappiamo, l'enologia qui è approdata negli anni Sessanta del secolo scorso, da subito contraddistinguendosi per l'utilizzo dei vitigni cosiddetti internazionali. Grattamacco è stata una delle cantine pioniere di questo lembo di costa toscana, nascendo nel 1977 e secondogenita solo alla Tenuta San Guido. Diventata nel 2002 uno dei fiori all'occhiello del gruppo Colle Massari, oggi, dai suoi 16 ettari a biologico, escono 120.000 bottiglie di alto livello. Ma a svolgere il ruolo di vino bandiera aziendale resta ancora il Bolgheri Superiore Grattamacco, che ha celebrato se stesso e la storia aziendale con l'annata 2017, la versione della sua trentacinquesima vendemmia. Il blend delle uve che lo compone, è rimasto immutato negli anni: Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese, con quest'ultima varietà a rappresentare una variante decisamente rara per il territorio di Bolgheri e a dare a Grattamacco una particolare valenza. Affinata per 18 mesi in barrique, il Bolgheri Superiore Grattamacco 2017 profuma di erbe aromatiche e frutti rossi e neri, accompagnati da una bella nota balsamica e cenni speziati. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido con trama tanica avvolgente e finale denso, lungo e caldo a richiamare la macchia mediterranea.

MARCHESI ALFIERI

Docg Terre Alfieri Nebbiolo Costa Quaglia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Marchesi Alfieri Società Agricola](#)

Proprietà: Emanuela, Antonella e Giovanna

San Martino

Enologo: Christian Carlevero, Mario Olivero

Iniziarono a piantare Nebbiolo nel 2003. Ancora non si parlava della denominazione Terre Alfieri, ma le sorelle Emanuela, Antonella e Giovanna San Martino, affiancate dai loro enologi, intuirono le grandi potenzialità di queste colline nella coltivazione del vitigno. Oggi i Marchesi Alfieri hanno un ettaro coltivato a Nebbiolo a San Martino Alfieri, borgo dell'astigiano che guarda già il Roero e le Langhe. Siamo a 250 metri sul livello del mare. Terra da Barbera, con cui sono coltivati gli altri venti ettari di vigna dell'azienda con un po' di Grignolino e Pinot Nero. L'etichetta Costa Quaglia Terre Alfieri Docg Nebbiolo 2018 è la prima annata con la nuova Docg. «Costa perché è una dorsale che corre sul bricco e scende fino al fiume Tanaro, Quaglia è la frazione dove c'è il vigneto» spiega l'enologo Christian Carlevero. L'uva viene raccolta nella prima decade di ottobre: vendemmia a mano in cassetta, a cui segue una selezione su tavolo. Fermenta in vasche di acciaio, poi trascorre 18 mesi in tonneau e un anno di bottiglia. Dal 2020 ci sarà anche una Riserva, che uscirà solo negli anni migliori dell'uva proveniente da una particella di vigneto nuovo nella parte più alta del paese. Profumo di frutti di bosco e violetta, spezie e una vaniglia lieve nel retrogusto che accompagna tannini dolci al palato. È un vino che accompagna bene tanti piatti autunnali, su tutti i porcini fritti.

(Fiammetta Mussio)

VILLABELLA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Vigneti Villabella](#)

Proprietà: famiglie Delibori e Cristoforetti

Enologo: Edoardo Lessio, Tiziano Delibori

Villabella è un'importante realtà produttiva del Veneto enoico. La sua produzione comprende tutti i vini tipici del territorio veronese a partire dalle espressioni del Lago di Garda, con il Bardolino, il Lugana e il Custoza, che l'azienda ha contribuito a rilanciare, per arrivare ai rossi importanti della Valpolicella. La cantina nasce nel 1971 dalla collaborazione tra le due famiglie Cristoforetti e Delibori che hanno investito in un ambizioso progetto, capace di stare con i migliori dell'areale. La cantina Villabella può oggi contare su un patrimonio vitato di 220 ettari, da cui si originano complessivamente 500.000 bottiglie. La porzione più consistente si estende a Cavaion Veronese attorno a Villa Cordevigo, dimora settecentesca, trasformata in Relais. I vini di Villabella hanno buona coerenza territoriale ed un'impronta stilistica varietale e mai sopra le righe, con il valore aggiunto di mantenersi sempre su una fascia di prezzo più che abbordabile. Affinato per 36 mesi in legno di Slavonia, l'Amarone Classico 2015 si presenta alla vista con un colore rosso rubino intenso, attraversato da riflessi granati. Al naso prevalgono aromi di frutta matura, anche in confettura, alternati a sfumature speziate e con un leggero tocco di cacao. In bocca, il vino è corposo, tendenzialmente caldo e avvolgente, muovendosi con un sorso bilanciato e solido, fino ad un finale ampio e ancora fruttato.



AL CANTÀRA

Doc Etna Rosso Liolà Ullarallà

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 999

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Al-Cantàra](#)

Proprietà: famiglia Giuffrida

Enologo: Salvatore Rizzuto

Edizione numerata, etichette acquerellate a mano una per una da Annachiara Di Pietro - sono novecentonovantanove - per questo Etna Rosso, maturato per 14 mesi in tonneau di rovere francese e castagno dell'Etna. Questo l'identikit del Liolà-Ullarallà, l'ultima creazione per i collezionisti di Al-Cantàra, l'azienda vinicola di Pucci Giuffrida che quest'anno, per battezzare la sua ultima etichetta, sceglie il personaggio più esuberante concepito dalla penna di Luigi Pirandello. La versione 2017 restituisce al naso una prevalenza di sentori floreali con sfumature di nespolo e pesca, insieme a tocchi di ciliegia e spezie. In bocca, il sorso è fine e succoso, dall'impatto immediatamente piacevole e dal finale ancora sul frutto. Al-Cantàra è nata nel 2005 e produce vini ben centrati. Estesa su 15 ettari a vigneto, per una produzione annua che si attesta su una media di 100.000 bottiglie. La cantina ha una filosofia chiara. In Contrada Feudo S. Anastasia, nel territorio del comune di Randazzo a 650 metri di altezza, sono allevati Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Greco, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero, a questi si aggiungono le antiche varietà di ulivo Nocellara Etna, Brandolino e Nocellara Comune. Uve che danno origine a nomi ben precisi, quali "Lu Veru Piaciri", "O'Scuru O'Scuru", "Occhi di Ciumi", "Luci Luci" e "Amuri di Fimmina e Amuri di Matri", per citarne solo alcuni.



MEROTTO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Col San Martino Brut Cuvée del Fondatore Graziano Merotto

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 32.590

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Az. Agricola Merotto Graziano](#)

Proprietà: Graziano Merotto

Enologo: Mark Merotto

28 gli ettari vitati di questa realtà produttiva con base a Col San Martino, nei pressi di Farra di Soligo nel Trevigiano, per una produzione complessiva di 610.000 bottiglie. Un vigneto ed una cantina, di piccolo cabottaggio se confrontata con i numeri stellari del Prosecco, dove il lavoro rigoroso resta sempre in primo piano, senza mai affidarsi a facili scorciatoie. A guidarla Graziano Merotto, produttore molto interessato ad avere un coerente rapporto con il proprio territorio e ottenere per i suoi una qualità solida, con punte talvolta che gravitano nell'eccellenza assoluta, piuttosto che calcare la scena dorata offerta dal successo del Prosecco anche fuori dalla bottiglia. La sua gamma produttiva esplora con puntualità tutte le potenzialità del vitigno trevigiano, riuscendo a mettere in campo una serie di etichette sempre ben eseguite, all'insegna della sapidità e dell'equilibrio, senza rincorrere forzature stilistiche, ma facendo parlare soltanto il proprio terroir. Una decina le etichette prodotte, fra cui un Cabernet Franc e un Pinot Bianco in purezza, un Brut Rosé e - ovviamente - i Prosecco, fra cui spicca la Cuvée del Fondatore per delicatezza e piacevolezza: la Glera delle Rive di Col San Martino sprigiona tutta la sua aromaticità floreale resa piena dalla pera croccante. Stessa delicatezza in bocca, dove una lieve vena sapida e amara equilibra la dolcezza, rendendo il sorso molto godibile.

ZOOM



TUTTELESPEZIEDELMONDO, ACHILLEA MILLEFOGLIE

VIA VITTORIA COLONNA, 11 - MILANO

Email: info@tuttelespeziedelmondo.it

Sito Web: www.tuttelespeziedelmondo.it

Tuttelespeziedelmondo con sede a Milano è un laboratorio di spezie e derivati che seleziona e vende prodotti di certificata qualità e di non sempre facile reperimento. Il progetto unisce la passione di Francesca Giorgetti per il viaggio, per la cucina e per le culture diverse. Circa 10 anni la Giorgetti si rese conto che in Italia era ancora difficile rifornirsi di spezie particolari e di qualità garantita, diversamente dal resto d'Europa. Le spezie, quindi, sono state l'ingrediente principale di questo percorso tra viaggi, storie, culture, profumi e sapori. L'obiettivo era di conoscere approfonditamente metodi di coltivazione, differenti qualità, diversi metodi di produzione, zone specificamente vocate per alcuni prodotti, ecc., per potere poi offrire in Italia la più ampia scelta e la migliore qualità. L'offerta comprende anche prodotti bio, tra pepe, peperoncini, spezie, miscele di spezie, sali e tè avendo cura particolare anche del packaging, da tutti i punti di vista: estetico, funzionale e sostenibile.

RISTORANTE



CROCFISSO A MARIANEDDI

CONTRADA MARIANELLI - RISERVA NATURALE DI VENDICARI, NOTO

Tel: +39 392 8877680

Sito Web: ristorante.crocifisso

Il ristorante Crocifisso dello Chef Marco Baglieri si è trasferito a giugno nella Riserva Naturale di Vendicari per i mesi estivi, presso l'azienda agricola e resort Marianeddi, all'interno del parco. Un cambiamento che si riflette anche nella cucina dello Chef, da sempre legata fortemente all'identità siciliana. Nell'esperienza estiva di Marianeddi, Baglieri punta a diversificare la sua proposta, occupandosi di ogni dettaglio della cucina: dalle colazioni al pranzo e cena, passando per una interessante offerta di aperitivi. Una scelta che punta ad esprimere la cucina di Baglieri nella sua massima freschezza e, allo stesso momento, a garantire libertà e benessere agli ospiti che troveranno uno spazio all'aperto, curato dall'architetto Vincenzo Ignaccolo, che già si è occupato della ristrutturazione del Crocifisso a Noto. Il Ristorante è erede di una lunga tradizione di famiglia che propone una cucina mediterranea, riletta con creatività e con la conoscenza della materia prima che rendono Baglieri un artigiano del gusto contemporaneo.



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: © WineNews

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