

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 170 - Dal 5 al 11 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 5 AL 11 SETTEMBRE 2021

Pro.vi.ma.

Cantina di Soave

Rocca delle Macie

Paololeo

Enrico Vaudano

Bersano

Casa Setaro

Colli di Marliano

Latium Morini

Poggio al Tesoro

Moët et Chandon

Poderi Luigi Einaudi

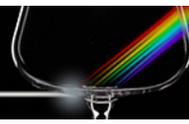
Tenute Neirano

Ruffino

Zoom: Terre dell'Etruria, Pasta La Tosca

Ristorante: La Pietra del Cabreo - Greve in Chianti (FI)





PRO.VI.MA.

Doc Verdicchio di Matelica Egos

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Cantine Provima](#)

[Società Agricola Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Lucio Matricardi

Gioca tutto sui toni del bianco, la parte olfattiva del Verdicchio di Matelica Egos: gelsomino, mandorla bianca, mentuccia e pera polposa ingolosiscono la bocca, che trova un sorso decisamente morbido, ma ben sorretto da freschezza e acidità agrumate, che lasciano spazio alla dolcezza dei fiori sul finale. La cantina Provima nacque nel 1932, per volere del regime fascista, allo scopo di assolvere al cosiddetto obbligo dell'ammasso forzato delle uve, da parte dei contadini matelicesi. La stessa posizione della cantina, in prossimità della stazione ferroviaria, era stata scelta per agevolare il trasporto delle masse vinicole tramite rotaia. Conosciuta come enopolio o "Centrale del Vino di Matelica" ed ebbe il suo culmine negli anni 50 e 60 del secolo scorso, quando incamerava circa 40.000 ettolitri di vino. Nel frattempo la struttura originaria era diventata inadeguata per gestire le notevoli masse di vino e venne demolita per costruire un nuovo opificio. Nel 1978 fu costituita l'attuale cantina sociale e, oggi, annovera oltre 80 viticoltori che rappresentano una superficie vitata totale di circa 120 ettari con una produzione media di 10.000 ettolitri di vino. Da una decina di anni, è iniziata la produzione di una gamma di bottiglie, frutto delle migliori selezioni vendemmiali, che danno vita a 100.000 bottiglie, tra Verdicchio di Matelica e Verdicchio di Matelica Riserva, Marche Rosso e Colli Maceratesi.

CANTINA DI SOAVE

Doc Garda Brut Maximilian I

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: uve a bacca bianca

Bottiglie prodotte: 75.000

Prezzo allo scaffale: € 5,00

Azienda: [Cantina di Soave](#)

[Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Paolo d'Agostin

La leggenda narra che la prima bottiglia di Maximilian I sia stata prodotta dagli enologi della Kloster Kellerei, antica cantina di Lana, proprio in quei vigneti appartenuti in tempi remoti all'imperatore Massimiliano I d'Asburgo. Da qui il nome Maximilian I, scelto dalla Cantina di Soave, che ne detiene il marchio da svariati anni, per la sua linea di spumanti declinati nelle tipologie Garda Brut, Müller Thurgau Durello Brut, Blanc de Blancs Extra Dry, Rosé Extra Dry, Prosecco Extra Dry, Prosecco Rosé e Dolce. Una serie di bollicine che, dagli anni Ottanta del secolo scorso, hanno conquistato una significativa notorietà, anche per merito di pionieristici spot televisivi. Oggi, ogni minuto in Italia vengono stappate 3 bottiglie di Maximilian I e sono quasi 10 milioni le persone che brindano ogni anno con lui, tant'è che la Cantina di Soave si posiziona tra le prime dieci aziende spumantistiche italiane. Che sia una festa di compleanno, una laurea, una partita di calcio o il capodanno, Maximilian I c'è. Il Garda Brut, ottenuto dalle uve dell'omonima denominazione di cui la Cantina di Soave gestisce il 50% della sua intera estensione, è spumante immediatamente piacevole, dagli aromi che rimandano ai fiori di biancospino e dallo sviluppo gustativo fresco e docile, reso pimpante da una carbonica ben dosata. È una scelta azzeccata sia come aperitivo che per accompagnare piatti di pesce e risotti.

ROCCA DELLE MACIÈ

Docg Chianti Classico Gran Selezione Lo Chiamavano Trinità

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1970 magnum

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Società Agricola Rocca delle Macie](#)

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

Sono stati da poco festeggiati i cinquanta anni dalla prima uscita del film "Lo Chiamavano Trinità", una parodia nella parodia del western all'italiana che fece epoca, diventando poi un vero e proprio cult-movie. E questa celebrazione ha avuto il suo fulcro a Rocca delle Macie, che, per chi non lo sapesse, è l'azienda fondata da Italo Zingarelli, regista, sceneggiatore e produttore cinematografico, che lanciò, per l'appunto, la coppia Bud Spencer e Terence Hill. Uomo poliedrico con la passione per il vino e padre di Sergio, Sandra e Fabio, oggi alla guida della cantina chiantigiana, 206 ettari a vigneto per una produzione di 2.700.000 bottiglie. A coronare questa festa la "Galleria Trinità" - con i cimeli dei set e non solo, che rimarrà aperta a Rocca delle Macie, prima "movie destination" tra le colline di Castellina in Chianti - e un vino prodotto solo in 1970 (come l'anno dell'uscita del film) Magnum, che porta il nome "Lo Chiamavano Trinità". Ottenuto dal Sangiovese allevato nelle tenute Le Macie e Sant'Alfonso, le prime ad essere acquistate nel 1973 da Italo Zingarelli, è un Chianti Classico Gran Selezione 2016, che porta con sé tutte le buone sensazioni di un'annata particolarmente significativa per il Gallo Nero. I suoi profumi muovono da un rigoglioso fruttato verso cenni speziati e affumicati, ad anticipare una bocca succosa, dolce e ritmata da una presente e vivace fragranza acida.

PAOLOLEO

Puglia Igt Negroamaro DorsoRosso

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 4.830

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Cantine Paololeo](#)

Proprietà: Paolo Leo

Enologo: Nicola Leo

Da una parte "Signorvino", l'enoteca veronese con punti vendita a coprire ormai l'intero territorio nazionale e da sempre sostenitrice di iniziative per la tutela del territorio e, dall'altra, Cantine Paololeo, azienda salentina che ha sentito da oltre 30 anni la necessità di essere un sostegno per il proprio territorio e la sua collettività. Questi i protagonisti del progetto, appena partito: "Adotta una alberello". Con la vendita del Negroamaro DorsoRosso, in esclusiva negli store Signorvino, vino nato proprio con l'obiettivo di salvaguardare l'alberello del Salento, si concretizza il loro comune obiettivo. Le bottiglie di Dorsorosso, presenti negli store di Signorvino, saranno corredate da collarini con un codice univoco: dal QR Code del sito www.dorsorosso.it, il cliente potrà inserire il suo codice e scegliere l'alberello da adottare. Il rapporto con la cantina sarà diretto: ogni cliente riceverà aggiornamenti sulle lavorazioni e sull'andamento climatico. Inoltre riceverà uno sconto per visitare la cantina e vedere il proprio alberello. La crescente estirpazione degli alberelli salentini, vigneti dalla storia millenaria, è un vero e proprio disastro culturale ed ecologico, oltre a determinare un decremento qualitativo dei vini. Il Dorsorosso 2013, affinato per 18 mesi in tonneau, è rosso fruttato, deciso e robusto, capace di restituire aromi di ciliegia in confettura e macchia mediterranea e un sorso appagante e avvolgente.



ENRICO VAUDANO

Docg Terre Alfieri Arneis Prasilù

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Arneis

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Vaudano Enrico & Figli](#)

Proprietà: Enrico Vaudano, Davide Strocchio ed Enrico Tommaso Vaudano

Enologo: Enrico Tommaso Vaudano, Franco Ferrero e Vincenzo Muni

Un volo di uccelli, forse rondini, che volteggiano attorno all'icona di un sole. Sotto c'è il «Prasilù», un prato solatio. Ha scelto questa immagine il grafico Andrea Guido per raccontare il nuovo Terre Alfieri Arneis Docg 2020 dell'azienda Enrico Vaudano. «Prasilù» è anche un toponimo di Cisterna d'Asti, il piccolo comune dove Enrico, Davide ed Enrico Tommaso coltivano le loro vigne. «Siamo stati tra i primi a credere e produrre Arneis negli Anni 90» racconta Enrico Tommaso. Da subito, l'azienda si è distinta per un'interpretazione moderna dell'Arneis con una vinificazione a basse temperature fino all'imbottigliamento che esalta gli aromi e ne restituisce un vino spiccatamente fragrante. L'uva cresce in alcuni vigneti tra Cisterna e San Damiano d'Asti, comuni della nuova Docg Terre Alfieri. Siamo nell'Astigiano che confina con il Roero, tra i 220 e i 320 metri sul livello del mare. La terra è sabbiosa con vene calcaree, e ricca di conchiglie e coralli fossili, memorie del mare che molti secoli fa ricopriva queste colline. Il «Prasilù» è un vino immediato, da bere senza tanti pensieri. Al naso sentori floreali e agrumati con note di pompelmo e frutto della passione che in bocca si trasformano in una bella mineralità. Si adatta bene agli antipasti leggeri e al pesce, soprattutto crudo. Provato con gamberi viola di Imperia crudi insaporiti con olio evo, arancia e pepe rosa in salamoia.

(Fiammetta Mussio)

BERSANO

Docg Barolo Badarina Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Bersano Vini](#)

Proprietà: famiglie Massimelli e Soave

Enologo: Roberto Morosinotto

Austero e sfaccettato il naso del Barolo Badarina Riserva 2012, dai richiami di violetta, frutti rossi sotto spirito, spezie e liquirizia. In bocca, è vino dall'incontro tra tannini e frutto ben riuscito, durevole e persistente il finale. Bersano, il cui nucleo originario si trova tra Monferrato e Langhe, è un'azienda capace di produrre praticamente tutti i vini dei principali areali del Piemonte, imponendosi con forte incisività anche a livello commerciale. Gli ettari vitati sono 230, per una produzione complessiva di 1.300.000 bottiglie, numeri che ne fanno una solida e consistente realtà. La storia aziendale comincia nel 1907 e vede come tappe fondamentali del suo cammino il passaggio alla guida della cantina, nel 1935, di Arturo Bersano, a cui imprime uno sviluppo aziendale lasciando la conduzione familiare, e quella più recente (1985) di Ugo Massimelli e Biagio Soave, che ne hanno forgiato l'attuale fisionomia. Vasto il numero dei nuclei produttivi che fanno capo a Bersano: Cascina Cremosina (Nizza Monferrato), Cascina Generala (Agliano Terme), Cascina Prata (Incisa Scapaccino), Cascina Badarina (Serralunga d'Alba), Cascina Castelgaro (Acqui Terme), Cascina Pallavicini (Monbarizzo), Cascina Buccelli (Nizza Monferrato), Vigneti Serradivaglio (Incisa Scapaccino), Cascina San Michele (Nizza Monferrato), Vigneti Monteolivo (Castenuovo Belbo), Cascina San Pietro Realto (Castagnole Monferrato).

CASA SETARO

Spumante Dosaggio Zero Caprettone Pietrafumante

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Caprettone

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Casa Setaro](#)

Proprietà: Massimo Setaro

Enologo: Massimo Setaro

Nel "mare magnum" della produzione spumantistica del Bel Paese ecco un altro vino che prende le mosse dall'altrettanto sterminato "giacimento" dei vitigni di antica coltivazione dello Stivale. Si tratta del primo Dosaggio Zero da uve Caprettone coltivate sul Vesuvio e si chiama "Pietrafumante". A firmarlo Casa Setaro, l'azienda vesuviana di Massimo Setaro, 12 ettari a vigneto, con ceppi a piede franco anche di età pre-fillosserica, coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 75.000 bottiglie. La cantina con sede nei pressi di Trecase è stata pioniera della spumantizzazione a Metodo Classico sul vulcano e la versione ottenuta da Caprettone in purezza, varietà a bacca bianca autoctona del Vesuvio, riconosciuta ufficialmente nel registro nazionale delle varietà della vite nel 2014, non era mai stata prodotta. Già il padre di Massimo, "don Vincenzo", aveva condotto una viticoltura di salvaguardia del Caprettone, che in passato è stato sempre confuso con il Coda di Volpe e usato per lo più come uva per tagliare la Falanghina. Il "Pietrafumante" è un "méthode champenoise", che sosta per 48 mesi sui lieviti, e la versione Brut Nature 2016 coinvolge l'olfatto con profumi agrumati che ritornano coerentemente al palato per avvolgerlo e invogliarlo a sorseggiare nuovamente. Dalla freschezza verticale con intensi accenti salati, è una bollicina dallo spiccato carattere e decisamente non banale.

COLLI DI MARLIANO

Docg Chianti

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.800

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Colli di Marliano](#)

Proprietà: Silvia Giovannini e soci

Enologo: Stefano Nigi

Per 80 ettari, i suoli dell'azienda I Colli di Marliano si snodano su colline dolci la cui linea, come spesso in Toscana, è in accordo con la grazia del profilo umano del paesaggio: l'itinerario di visita delle Ville Medicee alle porte della città di Firenze, area di produzione del Chianti. È proprio un Chianti DOCG quello che assaggiamo, annata 2018, al momento unica etichetta di una realtà articolata, in cui solo 4 ettari - terre in prevalenza argilose variamente dotate di scheletro - sono dedicati alla coltivazione della vite, interamente Sangiovese allevato a Guyot. L'impostazione aziendale guarda al passato, ma con spunti di assoluta originalità: la viticoltura è infatti associata alla coltivazione di grani antichi, all'apicoltura, all'ospitalità in un podere recentemente ristrutturato, ma anche all'allevamento degli alpaca. Le tecniche di coltivazione e realizzazione dei prodotti seguono i principi del regime biologico, e i dettami, riguardo al Chianti, del relativo disciplinare, per una produzione di nicchia di sole 2.800 bottiglie. Il risultato è un vino rosso rubino intenso dai riflessi scuri, affinato in acciaio: al naso è esplosione di frutta a bacca rossa e nera - prugna e ciliegia sotto spirito - e poi nota floreale di mammola e spezia del mediterraneo. La consistenza, morbida e cremosa per la rotondità del tannino, è cornice di un centro bocca che il profilo acido mantiene vivo e vivace.

(Cecilia Pianigiani)



LATIUM MORINI

Docg Amarone della Valpolicella Campo Leòn

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Latium Morini](#)

Proprietà: famiglia Morini

Enologo: Piergiorgio Morini

Nel 1992 la famiglia Morini acquista uno storico casale degli inizi del Novecento, contornato da vigneti nel cuore della Val di Mezzane, a cui venne affiancato un edificio per la cantina. Qui, attualmente, vengono vinificati mediamente 3.000 quintali di vino, successivamente affinati in 600 botti di rovere di varia capienza e provenienza. Latium è un'azienda che si è modulata nel tempo, acquisendo appezzamenti di terreno man mano che assumeva gli attuali connotati. Oggi, gli ettari vitati sono 40 e si trovano nella Valpolicella e nel Soave. I principali vigneti sono, "La Calle", nella Val d'Illasi, dove si coltiva Garganega e Trebbiano di Soave, "Sottomonte", ai piedi del monte Tenda, dove vengono allevati Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina, "Forade", anch'esso impiantato a Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina, "Ai Progni", vicino al torrente Prognò, dove si trovano Garganega e Trebbiano di Soave ad alta densità, "Leòn", al centro della Val Mezzane, coltivato a Corvina, Corvinone, Oseleta, Croatina, Rondinella e Garganega, "Mezzane ai Monti", ancora coltivato a Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina e "Grezzana", con le varietà Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina. L'Amarone Campo Leòn 2015, affinato in barrique e tonneau per 30 mesi, profuma di frutti rossi maturi, cacao, noce moscata e vaniglia. In bocca, il sorso è ampio e caldo e dal finale disteso e intenso.

POGGIO AL TESORO

Costa Toscana Igt Bianco Sondraia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Viognier

Bottiglie prodotte: 2.900

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Poggio al Tesoro](#)

Proprietà: Marilisa Allegrini

Enologo: Lorenzo Fortini

Notevole la distanza che separa la Valle del Rodano da Bolgheri, ma il Viognier sembra assolutamente a suo agio anche sulle rive del Tirreno, almeno a giudicare dall'assaggio del Sondraia Bianco di Poggio al Tesoro, che è uscito per la prima volta proprio in questa estate. La versione 2019 possiede naso caleidoscopico dove si alternano profumi di zagara, gelsomino, frutti gialli, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca, è bianco ben strutturato dal sorso succoso e alleggerito da una piacevole fragranza, ad esaltare un bel frutto croccante di lunga persistenza. La "casa madre" Allegrini ormai non ha più bisogno di molte presentazioni, rappresentando un punto di riferimento dell'enologia veneta e non solo. Ma l'azienda di Fumane, 150 ettari a vigneto e 1.000.000 di bottiglie annue, condotta da Marilisa e Franco Allegrini, è proprietaria anche di due dipendenze toscane, poste, con tutta probabilità, nei territori più importanti della Regione. A Montalcino, dove si trova la tenuta di San Polo, 17 ettari a vigneto per un volume medio di 150.000 bottiglie, e nel bolgherese dove ha sede Poggio al Tesoro. L'azienda, che sorge nei pressi di Castagneto Carducci, conta su 67 ettari a vigneto, dedicati in prevalenza alla produzione dei rinomati rossi locali, ma anche con qualche mirata puntata bianchista, coltivando Vermentino e, appunto, Viognier, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie annue.

MOËT ET CHANDON

Aoc Champagne Extra Brut Grand Vintage Rosé

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Champagne Moët et Chandon](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Benoît Gouez

44° millesimato della storia della Maison, il Grand Vintage Rosé 2013 offre inizialmente un bagaglio aromatico "autunnale" (castagne arrostate, grano tostato, miele e torrone) per poi passare su registri fruttati maturi, generosi e agrumati, con tocco di crosta di pane e fiori appassiti a rifinitura. In bocca, il sorso è diretto, sapido e vivace, ma anche ampio e profondo, con una piacevole nota di pompelmo a caratterizzarne il finale. 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 più grande gruppo di beni di lusso del mondo) è marchio che ha bisogno di poche presentazioni, rappresentando la storia più antica e consolidata della Champagne. Oggi, possiede un'estensione vitata a dir poco sconfinata, pari a 1.150 ettari di vigneto (che garantiscono 24.000.000 di bottiglie), distribuiti tra le migliori parcelle della denominazione (Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Sézanne e Aube), con il 50% dei vigneti a Grand Cru e il 25% a Premier Cru. Le bollicine di Moët & Chandon hanno bagnato le imprese di Napoleone, le nozze reali dei casati più importanti del mondo, la conquista dell'Oscar e poi le vittorie a Le Mans e in Formula 1, il successo nel campionato NBA o quello nel Torneo di Wimbledon, accompagnando, praticamente, larga parte della storia mondiale passata e attuale.

PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola](#)

Proprietà: Matteo Sardagna Einaudi

Enologo: Giuseppe Caviola

Timido al primo approccio olfattivo, il Barolo Cannubi 2017 concede solo rose, viola, ribes e mirtillo, poi pian piano vengono fuori spezie, china, gianduia, tabacco, aghi di pino e sottobosco. In bocca, è rosso grintoso dall'approccio tannico incisivo che si accoppia ad un bel frutto turgido, a dare al sorso succoso corposità, avvolgenza e persistenza. La storia dei "Poderi Luigi Einaudi" ha inizio nel 1897, quando Luigi Einaudi acquistò non lontano dal centro abitato di Dogliani la Cascina "San Giacomo", mentre la produzione dei primi Barolo risale al 1958. Parallelamente al suo percorso didattico e politico, anche da Presidente della Repubblica, Luigi Einaudi pare che non si sia perso neanche una vendemmia, consegnando alle Langhe un'azienda modello: cento ettari, di cui venti coltivati a vigna, costruiti praticamente da zero. Una storia significativa che grazie ad uno dei suoi figli, Roberto, è continuata negli anni, e che oggi si è tramandata al nipote, Matteo Sardagna Einaudi, capace di portarla avanti con risultati lusinghieri grazie a vini ineccepibili. Attualmente, la superficie vitata è arrivata a 60 ettari (per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie), con recenti e prestigiose acquisizioni nei Cru di Barolo Monvigliero e Cannubi. Ma la filosofia produttiva è restata la medesima: un grande vino può nascere solamente da una grande vigna e da un grande terroir.



TENUTE NEIRANO

Docg Barbera d'Asti Superiore Le Croci

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Tenute Neirano](#)

Proprietà: famiglia Sperone

Enologo: Fabio Pesenti

Nel 1982, a Casalotto di Mombaruzzo, nel cuore del Monferrato, Antonio Sperone, insieme al padre Giacomo decisero di proseguire l'attività vinicola, soprattutto di vendita a terzi di uve e vino, che in famiglia durava da quattro generazioni. Dopo la ristrutturazione di un'antica villa del XVII secolo, trasformata in cantina, vennero piantati i primi appezzamenti. Oggi, l'azienda lavora, Cortese, Moscato, Barbera, Dolcetto, Cabernet Sauvignon, Arneis, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Nero, Brachetto, e naturalmente Nebbiolo, e a dare una mano ad un'attività cresciuta negli anni ci sono anche il fratello Paolo e i figli di Antonio, Francesca ed Andrea. La produzione spazia tra le varie denominazioni piemontesi, Gavi, Roero Arneis, Moscato d'Asti, Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Brachetto d'Aqui e Asti Spumante, con un articolato portafoglio prodotti che include anche vini ad Indicazione Geografica e vini di provenienza da altre regioni italiane, a connotare questa realtà anche come una commerciale. Di Barbera ne producono tre: fra queste, la Barbera Superiore Le Croci che esce brillante e croccante dall'annata 2018: arancia rossa, mentuccia, lampone e ciliegia, fanno intuire un sorso succoso che prontamente si presenta. Piccante il giusto, sapido senza velare, rimanda tipiche note vegetali e un lieve tannino che puliscono il palato e lo lasciano dolce di frutta e caldo di spirito.



RUFFINO

Toscana Igt Rosato Acqua di Venus

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Syrah, Sangiovese, Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 125.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands

Enologo: Gabriele Tacconi

Aqua di Venus Rosé e Bianco sono vini che rimandano al loro luogo d'origine, la Maremma, dove l'aria è salmastra e il sole è piacevolmente caldo, traendo ispirazione dalla bellezza della natura che Ruffino, con l'iniziativa Aqua di Venus Looking for Talent, ha interpretato attraverso l'arte della fotografia. Il Rosé 2019 ha profumi fruttati immediati e intensi, ad anticipare una progressione gustativa fragrante, docile e appagante. Ruffino, fondata nel 1877 a Pontassieve è sinonimo di storia del vino in Toscana. Grandi classici come Chianti Classico Riserva Ducale Oro e Brunello di Montalcino Greppone Mazzi, per fare un paio di esempi, sono da sempre simboli aziendali. A fine 2011, Ruffino è stata acquisita da Constellation Brands, la più importante azienda vinicola americana, e una nuova pagina dell'affascinante storia di Ruffino è stata scritta. L'attenzione alla sostenibilità riveste un ruolo centrale nella strategia aziendale: con l'acquisizione nel 2018 di due tenute in Veneto, per la produzione di Prosecco, è cominciata la transizione al biologico che porterà entro pochi anni ad avere tutti i vigneti Ruffino condotti con questa pratica. Ruffino oggi è una realtà profondamente radicata nel suo storico territorio, la Toscana, e al contempo aperta alle complesse sfide del mercato globale: presenti in quasi 90 paesi, i vini Ruffino costituiscono un segno forte dell'italianità in bottiglia.

ZOOM



TERRE DELL'ETRURIA, PASTA LA TOSCA

VIA DEL CONTE UGOLINO, 2 - DONORATICO (LI)

Tel: +39 0565 775488

Sito Web: www.terretruria.it

La Tosca, pasta "nata e cresciuta in Toscana" è presente sugli scaffali dei punti vendita Unicoop Firenze in un nuovo packaging realizzato in cartone riciclabile, punto di arrivo di un progetto di sostenibilità che comincia dai campi per coinvolgere tutto il processo produttivo. A produrla Terre dell'Etruria, la più grande cooperativa multi-filiera della Toscana. Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature, la Tosca è una pasta dal gusto pieno e dall'aroma autentico, perfetta per essere abbinata ai sughi della tradizione toscana, come i fusilli con cavolo nero e salsiccia o le penne strascicate. Ma non solo. Sulle confezioni si possono trovare tutte le informazioni che permettono di risalire direttamente ai produttori che hanno coltivato il grano. Un processo a portata di smartphone che, sfruttando il QR-Code presente sulle confezioni, può individuare l'appezzamento di provenienza, oltre agli ettari impegnati, la lista dei produttori e persino le immagini dei campi da cui viene il grano.

RISTORANTE



LA PIETRA DEL CABREO

VIA MONTEFIORALLE CASE SPARSE, 20 - GREVE IN CHIANTI (FI)

Tel: +39 055 0981592

Sito Web: www.pietradelcabreo.it

Sulle colline intorno a Greve in Chianti, tra le vigne dove si produce il Cabreo, è nato a maggio un nuovo relais di charme della Ambrogio Folonari Tenute: La Pietra del Cabreo. Pronto ad accogliere chi desidera immergersi nella campagna toscana la Pietra del Cabreo esprime una genuina "toscanità", permettendo allo sguardo di spaziare fino a Firenze. Alla Pietra del Cabreo è possibile cenare sulla splendida terrazza gustando i piatti della tradizione toscana rivisitati in chiave moderna dallo chef Alessio Sedran (che organizza anche lezioni di cucina su richiesta degli ospiti della Pietra). Dall'articolato menu si può scegliere tra piatti come la panzanella croccante, il fiore di zucca e mozzarella su crema di pomodoro e basilico, i tortelli di patate, timo con ragù bianco di vitella, il filetto di manzo con verdure saltate e salsa al Chianti, la crema bruciata e frutti rossi. Ogni piatto viene accompagnato dalle etichette Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute e soprattutto dai vini Supertuscan prodotti.



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: © Moët et Chandon

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