

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 171 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 SETTEMBRE 2021

Pio Cesare

Pol Roger

Canalicchio di Sopra

Sartori

Ceci

Tenuta di Nozzole

Cusumano

La Farra

Palladino

Castello della Sala

Tenuta Luce

Zaccagnini

Salcheto

Farina

Zoom: Pojer e Sandri, Brandy - Trentino

Ristorante: Osteria Cresta, Tenimenti d'Alessandro - Cortona



PIO CESARE

Docg Barolo Riserva

Vendemmia: 2000

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 500

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: Federica Boffa Pio

Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Boffa Pio

Edizione limitatissima a 500 bottiglie e qualche Magnum per il Barolo Riserva 2000, versione integra e nitida al naso, che mette in fila profumi di sottobosco, rosa, nocciola, funghi nobili, caffè, cannella e incenso. Austero il sorso, sapido e avvolto da un fitto e setoso manto tannico ancora vitale, che si congela in un lungo e balsamico finale. L'attuale centralità che riveste l'azienda con sede ad Alba è merito in massima parte di Pio Boffa, purtroppo prematuramente scomparso, che ha puntato con grande determinazione sul continuo aumento del patrimonio vitato di proprietà. I suoi eredi sul ponte di comando di Pio Cesare, il cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy, sanno benissimo come continuare sulla strada tracciata da uno dei personaggi più incisivi nell'attuale contesto langarolo, proseguendo non solo il lavoro sui vigneti ma anche quello sulla qualità complessiva dei vini. Si parte da basi molto solide: 75 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 420.000 bottiglie, con i pilastri, in termini di etichette, rappresentati dai Barolo e dai Barbaresco (anche se la gamma delle etichette aziendali comprende Barbera, Dolcetto, Grignolino, Gavi e Moscato) che, anche quando non si tratta dei "single vineyard", dimostrano un confortante e consolidato spessore qualitativo e sono capaci di espressioni coerenti e centrate del proprio territorio d'appartenenza.

POL ROGER

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Vintage

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Champagne Pol Roger](#)

Proprietà: famiglia De Billy

Enologo: Dominique Petit

Ampio ed elegante lo spettro aromatico del Blanc de Blancs Vintage 2013, dai profumi di gelsomino, gardenia e cedro, a cui fa da contrappunto la persistente raffinata grana del perlage. Sapido il sorso, dalla prorompente freschezza che fa il pari con la carbonica perfettamente dosata, ad esaltare un frutto tonico e una piacevole nota speziata. Finale lungo e persistente, con una bella nota agrumata su cui si innesta anche un accenno di miele. Il Blanc de Blancs è entrato nella gamma delle etichette aziendali negli anni Sessanta ed è ottenuto dai 90 ettari di vigneto aziendale, posti nella Côte de Blancs (sottozona di Cramant, ma anche ad Avize, Le Mesnil, Oiry e Oger), esprimendo in modo paradigmatico lo stile Pol Roger. La Maison detiene l'attuale Royal Warrant per la fornitura di Champagne alla Casa reale britannica, ha abbandonato (dal 1971) l'uso dei legni per i suoi prodotti, che sono ottenuti da un total-inox in cantina e lunghe permanenze sur lie. La sua storia inizia nel 1849, quando il giovane Pol (di nome) Roger (di cognome), decise di produrre Champagne, con le prime bottiglie che arriveranno nel 1853. Nel 1900, la seconda generazione chiede, e ottiene, di avere il nome completo del padre come cognome familiare. Il confidenziale "Pol", al posto del più formale Paul, insieme al cognome Roger diventa Pol-Roger, cognome e marchio di una delle dinastie più note dello Champagne.

CANALICCHIO DI SOPRA

Docg Brunello di Montalcino La Casaccia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.948

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Canalicchio di Sopra](#)

Azienda Agricola

Proprietà: fratelli Ripaccioli

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

Il Brunello di Montalcino La Casaccia 2016, il primo Cru dell'azienda della famiglia Ripaccioli, che prende il nome dalla località dove sorge la cantina aziendale, gioca il suo profilo olfattivo su un intreccio tra rimandi di frutta scura, viola, terra e liquirizia. In bocca, il sorso ha un ingresso caldo e ampio, per poi declinarsi tendenzialmente fragrante e reattivo, grazie ad una presa tannica ben scandita e ad un vivace contributo acido. Fondata da Primo Pacenti nel 1962, uno dei più caparbi vigneron di Montalcino (tra i fondatori del Consorzio nel 1967) convinto delle potenzialità di questa terra e dei suoi frutti, Canalicchio di Sopra, che prende il nome da una delle località settentrionali più rilevanti dell'areale, è poi stata condotta dal genero Pier Luigi Ripaccioli (in azienda dal 1987) ed oggi vive con il lavoro dei nipoti Simonetta, Marco e Francesco (in azienda dal 2001). La produzione è di 55.000 bottiglie, mentre gli ettari coltivati a vigneto sono 15, posti nei tipici terreni argillo-pietrosi del versante nord. Qui si originano vini che risentono molto delle due sottozone (Canalicchio di Sopra - appunto - e Le Gode di Montosoli) da cui provengono le uve, in possesso di attitudini peculiari e paradigmatiche. La cifra stilistica dei vini di Canalicchio di Sopra è moderna con una predilezione delle tonalità vigorose invece che sfumate, con maturazioni prevalenti in legno grande.

SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Corte Brà Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone,

Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Società Casa Vinicola Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori e Cantina Sociale di Colognola

Enologo: Franco Bernabei

L'Amarone Classico Corte Brà Riserva 2013, prodotto fin dagli anni Ottanta del secolo scorso, porta il nome del primo vigneto aziendale, racchiuso tra le mura della proprietà di Villa Maria che, dal 1898, è la sede aziendale veronese di Sartori. Esce dopo 6 anni in legno piccolo e medio, esprimendo un intenso sviluppo aromatico di frutta rossa matura e in confettura, accompagnata da un'ampia speziatura. Anche in bocca è un vino generoso e avvolgente, dall'articolazione solida e dal finale persistente. Negli anni Novanta, c'è stato l'ingresso in Sartori della cantina Sociale di Colognola ai Colli, che ha coinciso con il passaggio generazionale agli eredi Andrea, Luca e Paolo Sartori, autori del consolidamento dell'impresa. Nel 2003 l'accordo con la Tenuta abruzzese Cerulli Spinozzi, mentre nel 2008 tocca alla cantina friulana Mont'Albano ad entrare nell'orbita dell'azienda veronese. Ma tutto è cominciato negli anni Sessanta del Novecento, periodo in cui sono state gettate le basi di questo marchio tra i più importanti del distretto enico veronese, attorno ai nomi di Pierumberto e Franco Sartori. Un mosaico di etichette articolato quello dell'azienda con sede a Negrar, con numeri non certo confidenziali: sono 16 i milioni di bottiglie prodotte, ottenute dai vigneti di proprietà (120 ettari distribuiti tra Valpolicella e Soave) e dal lavoro di viticoltori selezionati, che forniscono le uve.



CECI

Emilia Igt Barbera Decanta 68.2

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

TENUTA DI NOZZOLE

Toscana Igt Rosso Il Pareto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Ambrogio e Giovanni Folonari](#)

Tenute Società Agricola

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Roberto Potentini, Raffaele

Orlandini

CUSUMANO

Spumante Brut 700slm

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

LA FARRA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Rive di Farra di Soligo Extra Dry

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [La Farra Società Agricola](#)

Proprietà: Guido, Innocente

e Adamaria Nardi

Enologo: Innocente Nardi

Le Cantine Ceci, nate nel 1938 per iniziativa di Otello Ceci, oste della bassa parmense, hanno conosciuto negli anni Sessanta del secolo scorso un primo momento di grande sviluppo per mano dei figli di Otello, Bruno e Giovanni che avrebbero connotato il ventennio successivo. Oggi Alessandro, Maria Paola, Maria Teresa, Elisa e Chiara, nipoti e pronipoti di Otello, portano avanti la storia della famiglia, tutta all'insegna del Lambrusco, con qualche eccezione: come "la vigna di Amato", progetto nato nel 1992 con 27 ettari a vigneto fuori dai confini emiliani, fra San Paolo di Jesi, Staffolo e Cupramontana. I vini a marchio Ceci hanno uno stile immediato, ma non per questo banale, e sono capaci di rimettere in gioco un'idea di vino universale e tutta giocata sulla piacevolezza. Un'idea forte che fa il paio con quella di mantenere saldo il legame con le radici storiche, prima di tutto familiari, della cantina in provincia di Parma, contaminandola con elementi della moda e del life style italiano. Quest'anno, ad esempio, Ceci ha voluto giocare col design, immaginando una bottiglia-decanter di colore nero inclinata a 68,2 gradi (da qui il nome) per una Barbera che sprigiona intensi profumi di frutti di bosco: lampone, ribes rossi, mirtillo, mora e uva spina accompagnati da note di vaniglia e viola, si diffondono in un sorso caldo e piacevolmente astringente, dallo sviluppo sapido e lievemente tannico.

Il Pareto, Cabernet Sauvignon in purezza, ottenuto dall'omonimo vigneto situato nella Tenuta di Nozzole, è un po' l'etichetta simbolo dell'azienda chiantigiana dei Folonari. Uscito per la prima volta nel 1987, è rosso affinato per 18 mesi in barrique, e fa parte di quella tipologia, i Super Tuscan, che tanta fortuna hanno portato ai produttori toscani. La versione 2017, che ne festeggia i quaranta anni di vita, è a dir poco monumentale. Al naso i profumi sono intensi ed avvolgenti e indugiano soprattutto su frutti neri, spezie, tabacco e vaniglia. In bocca, il vino ha struttura imponente, ricca e dal tannino serrato, accompagnato dal rovere, sempre in evidenza anche nel finale largo e voluttuoso. Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una storia che attraverso gran parte di quella del vino italiano. Nei primi anni Sessanta del secolo scorso, Nino Folonari acquista le aziende chiantigiane, situate a Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo acquisita nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari, continuando ad incarnare l'imprenditorialità della famiglia. Oggi l'azienda conta su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute nei terroir più importanti della Toscana, da Montalcino a Bolgheri, dalla Maremma al Chianti Classico.

La Tenuta di Ficuzza dei fratelli Cusumano, all'interno della Riserva naturale Bosco della Ficuzza nella zona meridionale della provincia di Palermo, è stata la prima, da cui è partito il progetto che ha portato l'azienda palermitana nel Gotha enoico siciliano. Qui, su colline che arrivano a 700 metri sul livello del mare, i vigneti sono allevati a Guyot a "giropoggio", una viticoltura certamente più nordista. Ed è qui che nasce un metodo classico "di montagna", da viti, che si trovano a 700 metri sul livello del mare con esposizione a nord-est. Il Brut 700slm, sui lieviti per 36 mesi, profuma di ribes, lamponi e fiori bianchi con sfumature di panificazione. In bocca, il sorso è fragrante e sapido, dal piacevole allungo e dallo spiccato finale agrumato. La produzione a marchio Cusumano, dal 2018, ha la doppia certificazione SOSTain (il programma di sostenibilità per la vitivinicoltura siciliana) e VIVA Sustainable Wine (il programma nazionale di sostenibilità per la vitivinicoltura) che prevede l'utilizzo di energia rinnovabile, la riduzione di prodotti per la difesa nei vigneti, il basso contenuto di solforosa totale nei vini, la protezione della biodiversità, la difesa del suolo, la misurazione dell'impatto sull'aria, sull'acqua, sul vigneto e sul territorio, l'impiego di risorse locali, dai vitigni alle persone. Un'azione che punta a superare i confini dei campi che si coltivano, riguardando l'ambiente, l'economia e la società.

Lo straordinario successo del Prosecco passa, per immagine e presa commerciale, soprattutto dai grandi marchi, ma anche l'apporto delle piccole realtà sta diventando sempre più fondamentale, specie sul piano squisitamente qualitativo. La Farra, cantina fondata nel 1997 a Farra di Soligo, tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene, è condotta dai fratelli Adamaria, Innocente e Guido Nardi, eredi di una tradizione agraria di famiglia. La loro decisione di gestire l'azienda ereditata è coincisa con un processo di miglioramento vitivinicolo a tutto campo, pur mantenendo un tratto familiare e artigianale. 22 gli ettari di vigneto coltivati tra le località di Farra di Soligo, Farrò, Santa Maria di Feletto e Refrontolo, da cui si ottiene un Valdobbiadene Prosecco Superiore, nelle versioni Extra Brut, Brut, Extra Dry e Frizzante in sintonia con la sostenibilità ambientale, attestata dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata. Prodotto dalle uve provenienti dal vigneto "Rive dei Nardi" ubicato nell'alta collina di Farra di Soligo in località Collagù, il Prosecco Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Farra di Soligo Extra Dry 2019, affinato in autoclave per 3 mesi, profuma di mela e pesca bianca, con qualche rimando agrumato. In bocca, il sorso è piacevole, con l'aromaticità della mela a tornare prepotente nel retrogusto, trovando fragranza e sapidità a recitare il ruolo di protagonista.



PALLADINO

Docg Barolo San Bernardo Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.800

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Azienda Vinicola Palladino](#)

Proprietà: Maurilio Palladino

Enologo: Maurilio Palladino

Il Barolo San Bernardo Riserva 2015, ottenuto dall'omonimo vigneto posto a Serralunga d'Alba e maturato in legno grande per 36 mesi, possiede naso sfaccettato che sa di arance amare e frutta rossa matura con richiami di liquirizia e pietra focaia. Ricco ed intenso in bocca, ha trama tannica vigorosa, vivace freschezza e finale ampio e balsamico. Nata nel 1974, la cantina dei Palladino è una realtà a conduzione familiare, situata a Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe. Qui, Piero Palladino, affermatosi professionalmente nel settore del tessile, volle dare sfogo alla sua grande passione per il vino, affidando l'impresa vitivinicola, che non poteva gestire da solo, al cugino Maurilio. Oggi l'azienda, 11 ettari a vigneto per una produzione di 180.000 bottiglie, continua il suo percorso virtuoso, con le nuove generazioni della famiglia, impegnate nello sviluppo commerciale e nei lavori in cantina e in vigna. I vigneti si trovano in diverse denominazioni delle Langhe, ma, evidentemente, a svolgere il ruolo di protagonisti sono gli appezzamenti nella denominazione del Barolo, con le menzioni geografiche aggiuntive, San Bernardo, Parafada, Ornato e Serralunga d'Alba, a "svettare" sulle altre. Le uve coltivate, da cui si ricavano soltanto delle purezze, sono quelle tradizionali: Nebbiolo, a cui si affiancano altre varietà regionali come Barbera, Dolcetto, Moscato, Cortese e Arneis.

CASTELLO DELLA SALA

Umbria Igt Bianco Cervaro della Sala

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay, Grechetto

Bottiglie prodotte: 290.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Castello della Sala](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Massimiliano Pasquini

Il Cervaro della Sala 2019 profuma di albicocca, fiori ed erbe spontanee. Avvolgente in bocca nel finale, lungo e pulitissimo, acquista toni mentolati che ne arricchiscono la persistenza. Il pluri-premiato Cervaro viene prodotto nel Castello della Sala, la storica tenuta della famiglia Antinori in Umbria, dove nel 1979, grazie all'agronomo, enologo e oggi amministratore delegato Renzo Cotarella, inizia un ambizioso progetto: creare un vino bianco capace di esprimersi negli anni ed evolvere nel tempo. Viene sperimentato lo Chardonnay e si approfondiscono le conoscenze sul Grechetto, capace di donare tipicità e territorialità al vino. È così che il bianco di stile borgognone forse più famoso d'Italia, anno dopo anno riesce a mantenere un altissimo livello, con grande soddisfazione dei consumatori più esigenti. Il Castello della Sala, costruito nella metà del Trecento, si trova al confine con la Toscana ed è situato a 18 km da Orvieto. La tenuta si estende a metà strada tra il fiume Paglia e la vetta del Monte Nibbio per 500 ettari di cui ben 170 a vigneto. Il suolo argilloso, calcareo e ricco di fossili, rende la zona altamente vocata alla produzione di bianchi, con una sola eccezione: il Pinot Nero che trova in questo terroir le condizioni ideali per esprimersi al meglio. I vigneti sono a 220-470 metri d'altitudine e rimangono ben esposti al sorgere del sole e con ottime escursioni termiche.

TENUTA LUCE

Toscana Igt Rosso Luce

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 91.734

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Società Luce della Vite](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Alessandro Marini

Luce è il vino simbolo di Tenuta Luce e nasce dalla dualità di Merlot e Sangiovese, come dire rotondità ed eleganza. Luce è il primo vino ad essere stato ottenuto da un blend di uve Sangiovese e Merlot a Montalcino, a simboleggiare da un lato la famiglia Frescobaldi e dall'altro la famiglia Mondavi. Nel 2020 si sono festeggiati i 25 anni di Luce con la versione 2018. Un vino dal naso di frutti neri, di viola, con tocchi pepati a rifinitura, che anticipa una bocca morbida e voluminosa, dalla struttura tannica solida e dal finale lungo ed intenso. Si tratta di un rosso affinato per almeno 24 mesi in barrique, prevalentemente nuove, un classico Supertuscan dalla tempera stilistica robusta ed appagante. Tenuta Luce si estende a sud-ovest di Montalcino, su una superficie complessiva di 249 ettari, di cui 88 a vigneto. La luce brillante, l'aria ventilata e le buone escursioni termiche, unitamente alla varietà delle esposizioni, dei suoli e delle altitudini, fanno di Tenuta Luce un luogo d'elezione. Qui nascono altri vini accanto a Luce: Lucente (Sangiovese e Merlot affinato in barrique per 12 mesi), Luce Brunello (invecchiato in legno di Slavonia per 24 mesi) e Lux Vitis (Sangiovese e Cabernet Sauvignon maturato in barrique per 24 mesi), tutti uniti in un progetto enoico, iniziato nei primi anni Novanta del secolo scorso, al fine di ottenere una espressione di Montalcino in chiave fortemente distintiva.

ZACCAGNINI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Tralchetto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 1.800.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Azienda agricola Ciccio Zaccagnini](#)

Proprietà: Marcello Zaccagnini

Enologo: Concezio Marulli

Zaccagnini è oggi marchio affermato dell'Abruzzo enoico, con una storia che inizia nel 1978. A guidare questa realtà, con sede a Bolognano, in provincia di Pescara, c'è Marcello (figlio del fondatore Ciccio), che gestisce un'estensione a vigneto di 300 ettari, distribuita tra la Majella e il Mar Adriatico, capace di originare 5.000.000 di bottiglie. Il portafoglio etichette aziendale, naturalmente, è incentrato sulla tradizione enologica abruzzese e comprende prodotti entry level, immediati quanto efficaci commercialmente, accanto ad ambiziose selezioni, senza lasciare fuori sperimentazioni su spumanti e vini senza solfiti. Fa parte invece di una categoria a sé stante il Montepulciano d'Abruzzo Tralchetto, un'etichetta capace di diventare iconica in moltissimi mercati internazionali ed in grado di giocare sia la partita della piacevolezza che quella della complessità. Quel tralchetto di vite sul collo delle bottiglie, realizzato dalle donne di Bolognano, il paese natale del progetto enoico degli Zaccagnini, è stato da subito un segno distintivo e una specie di "ambasciatore" dei vini abruzzesi nel mondo. La versione 2018, possiede naso molto fruttato, con rimandi alle ciliegie fresche e al sottobosco. In bocca, il gusto è ricco, morbido, e fragrante, dai tannini levigati e dal finale succoso. Un vino anche capace di sfidare il tempo con successo e di rivelarsi decisamente una bella sorpresa.



SALCHETO

Docg Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Agricola Salcheto](#)

Proprietà: Società Lavinia

Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

Salcheto, in attività dal 1987, ha scelto di puntare decisamente sul Prugnolo Gentile, così chiamato a Montepulciano, come è noto, il Sangiovese. Una strategia che può non sempre ripagare, ma che qualifica questa cantina come una delle più rigorose della denominazione. Un rigore proiettato anche nell'attenzione verso l'ambiente, che la cantina con sede nei pressi di Sant'Albino persegue con grande determinazione, a partire dai suoi 58 ettari a vigneto coltivati a biologico. I vini, che mediamente sono distribuiti su una produzione di 350.000 bottiglie, sono qualitativamente affidabili e nelle etichette apicali esprimono personalità e carattere in coerenza con il territorio di origine, dimostrandosi sempre prodotti mai banali e costantemente tra i migliori dell'areale di appartenenza. L'annata 2016 a Montepulciano è stata significativa, permettendo maturazioni gradualmente, capaci di dare vita a vini magari non di immediata leggibilità, ma dalla sicura tenuta nel tempo. È un po' questo il tratto principale anche del Nobile Riserva di Salcheto, maturato in legno grande e tonneau. Il suo bagaglio aromatico ha timbro fruttato e terroso, affiancato da una base speziata. In bocca, il sorso è ritmato, con tannini ben presenti e saporiti e fragranza acida vivace, a dare consistenza e al tempo stesso agilità allo sviluppo, che si chiude in un finale con qualche tocco boisé su un ritorno fruttato polposo.



FARINA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Famiglia Farina

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)

Proprietà: famiglia Farina

Enologo: Luigi Andreoli, Andrea Zerman

L'Amarone Classico Famiglia Farina 2016, affinato per 24 mesi in legno grande, mette in fila rimandi di frutta in confettura, frutta rossa matura e abbondante speziatura, con qualche cenno balsamico. In bocca, non mancano calore e densità, ben bilanciati da buona sapidità e tannini saporiti, il tutto chiuso da un finale ancora su toni balsamici. I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto di proprietà, sparsi in varie zone della Valpolicella (di particolare rilievo i vigneti di Montefante e Montecorna, quest'ultimo situato sul monte Masua) e dal contributo di altri 35 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici, ormai un tutt'uno con la cantina di Pedemonte, per una produzione media di 800.000 bottiglie all'anno. La cantina nasce nel 1973 ma è nel recente passato che si è imposta tra le realtà più significative del veronese enoico. La guida aziendale resta squisitamente familiare e oggi sono Claudio, Elena e Alessandro a proseguire il lavoro iniziato oltre quarantacinque anni fa, appunto, in famiglia. I vini offrono un mix tra tradizione e modernità, nel solco dello stile prevalente in Valpolicella, con etichette, in generale, di confortante solidità qualitativa e di buona coerenza con il territorio d'origine, che trovano il loro baricentro fondamentale nella Valpolicella, spaziando con una mirata selezione anche sulle altre zone produttive della provincia veronese.

ZOOM



POJER E SANDRI, BRANDY

VIA MOLINI, 4 - SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)

Tel: +39 0461 650342

Sito Web: www.pojeresandri.com

Pojer e Sandri in Trentino sono una vera e propria istituzione con la loro produzione di vini fermi e spumanti. Ma l'azienda è rinomata anche per la sua capacità di spaziare tra gli aceti di vino e gli aceti di frutta, tra i distillati, grappe, acquavite e brandy. Il Brandy 30 Anni di Pojer e Sandri è un sogno nato negli anni '80 in Francia. Ottenuto da vinacce di Schiava e Lagarino, viene distillato attraverso un alambicco discontinuo a bagnomaria ed invecchia 10 anni in fusti di rovere e altri 20 anni in inox. È un Brandy di colore dorato, ambrato e luminoso. Nonostante i 30 anni, i profumi ricordano fresche note fruttate di pesca bianca, albicocca, agrumi, mandarino, bergamotto, su un fondo di spezie dolci (vaniglia, cacao, cannella). Gusto fine e morbido, struttura grassa, una dolcezza inusuale considerata l'assenza di dolcificanti. Note fruttate crema di albicocche, ricordi di canfora e mentolo. Il Brandy 30 Anni è perfetto come fine pasto, ideale per un momento di convivialità o meditazione.

RISTORANTE



OSTERIA CRETA

LOCALITÀ MANZANO, 15 - CORTONA (AR)

Tel: +39 392 0053472

Sito Web: www.tenimentidlessandro.it

Tenimenti d'Alessandro, cantina di riferimento dell'areale della Doc Cortona, situata in località Manzano, a maggio dopo la chiusura forzata a causa della pandemia, ha riaperto le porte del suo "volto" gourmet, l'Osteria Creta, con Alessandro Pipero, esperto sommelier, versatile maître e mattatore di sala, sul ponte di comando del locale. Pipero è il titolare di "Pipero Roma", ristorante stellato nel cuore della capitale e punto di riferimento per accoglienza e cura del dettaglio, dalla sala alla cucina. Creta Osteria, si avvarrà così, della professionalità e della creatività di uno dei nomi più apprezzati nel panorama gastronomico nazionale, ma senza rivoluzioni. Un cambio di passo, se mai, tutto all'insegna della qualità, che non snaturerà l'impianto originario dell'Osteria Creta: protagonisti continueranno ad essere la tradizione toscana e le materie prime del territorio, a cui si affiancheranno i piatti signature "made Pipero Roma", come, per fare l'esempio più macroscopico, la famosa Carbonara.



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: © Pol Roger

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