

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 172 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 SETTEMBRE 2021

*Ceretto*

*Villa Sandi*

*Casanova di Neri*

*Zenato*

*Tenuta San Guido*

*Russiz Superiore*

*Rocca delle Macie*

*Cantina di Santadi*

*Ca' del Bosco*

*Carpineto*

*Donnafugata*

*Mionetto*

*Sandrone*

*Il Poggione*

*Zoom: Panificio DeRossi, I Risini di Verona*

*Ristorante: Vittorio Emanuele - Verona*

Wine



## CERETTO

Docg Barolo Brunate

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Ceretto Aziende Vitivinicole](#)

Proprietà: famiglia Ceretto

Enologo: Alessandro Ceretto

Maturato in legno grande e tonneau per 24 mesi, il Barolo Brunate 2016 possiede naso dal tocco fruttato che sa di ciliegia e fragola, con cenni di viola, liquirizia e noce moscata ad aggiungersi con la permanenza nel bicchiere. In bocca, il sorso è ampio e profondo, i tannini ben scanditi e il finale persistente ancora sul frutto e con nota balsamica di rifinitura. A partire dagli anni Trenta e passando da Riccardo a Bruno e Marcello, che ha acquistato i vigneti e ha iniziato l'imbottigliamento dei singoli Cru, per arrivare ad Alessandro, che, a partire dalla certificazione biologica (datata 2010), sta guardando ad un più stretto rapporto con l'ambiente, la famiglia Ceretto è una delle dinastie di riferimento del Piemonte enoico ed oggi possiede 130 ettari a vigneto tra Langhe e Roero, da cui ricava in media 900.000 bottiglie. Una produzione incentrata saldamente sulle Docg principali della Regione, Barolo (11 ettari suddivisi tra i Cru Cannubi San Lorenzo, Brico Rocche, Brunate, Prapò) e Barbaresco (8 ettari con i Cru Asili e Bernardot). Quattro sono le cantine: Brico Rocche nel Comune di Castiglione Falletto, Brico Asili a Barbaresco, Monsordo a Bernardina d'Alba, Vignaioli di Santo Stefano, a Santo Stefano Belbo. I vini, di esecuzione impeccabile, contano su una definita cifra stilistica e sono ottenuti con pratiche enologiche poco invasive, affidandosi sia in legno grande che piccolo.

## VILLA SANDI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut La Rivetta

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 16.200

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Villa Sandi](#)

Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato

Enologo: Stefano Gava

Sopra tutto è mentolato. Solo poi, si notano i fiori bianchi: gelsomine, nespole giapponesi, mugugno e anche lavanda. C'è la buccia di limone e un tocco dolce di vaniglia, appena accennato; certamente la pera e la mela verde e infine un tocco di gesso. Un perlage finissimo, sottolinea la nota amaricante persistente e il carattere salino deciso, che gradualmente lasciano posto ad una fresca dolcezza e ai suoi aromi floreali. Per quanto sia un Brut, La Rivetta di Villa Sandi riesce a ricordarci, con discrezione, di essere di fronte alla Glera. Non una qualunque, oltretutto: le uve provengono dai vigneti di Cartizze - piccola cru di Valdobbiadene di poco più di 100 ettari delimitati dal rivo Teva, dove tutto coincide perfettamente: esposizione, antico terreno morenico, microclima, brezze serali - e vengono spremute dolcemente a grappolo intero. Questa perla vale una passeggiata al tramonto, per godere dei pendii ripidi, dei filari aggrappati alle piantade (i gradoni tipici del territorio), dei cuccuzoli affilati come la schiena di un drago, che non si fanno intimidire dalle Alpi che incombono. Villa Sandi alla Rivetta vi può accogliere per un aperitivo proprio lì, in una deliziosa casetta che affaccia su Cartizze, assecondando un suo innato talento all'ospitalità, che ha declinato in versione gourmet alla Locanda Sandi e in versione culturale a Villa Sandi: splendido edificio in stile palladiano e sede dell'azienda.

## CASANOVA DI NERI

Docg Brunello di Montalcino Tenuta Nuova

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 69.979

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Azienda Agricola Casanova di Neri](#)

Proprietà: famiglia Neri

Enologo: Giacomo e Giovanni Neri

Nasce nel 1971 la cantina condotta oggi da Giacomo Neri con i figli Giovanni e Gianlorenzo, alimentata da 63 ettari a vigneto per una produzione di 225.000 bottiglie. Un'azienda divisa a metà, formata da un nucleo più antico che guarda Torrenieri, sul versante nord-est della "geografia" di Montalcino, e l'altro nella parte opposta, sotto Sant'Angelo in Colle, la "casa" del Tenuta Nuova. Qui Giacomo Neri, nel 1987, acquista un terreno in mezzo alla macchia mediterranea, in località Le Cetine, rintracciandovi potenzialità ai più invisibili, per un progetto enologico innovativo per quell'epoca. Nasce così il Brunello Tenuta Nuova che, nel 1998, esce con la prima annata (la 1993) un po' in sordina, almeno guardando al mondo della critica, segnalandosi da subito per uno stile potente, che resterà la sua cifra inconfondibile. Poi l'esplosione, con il Tenuta Nuova a diventare un po' un caso proprio per merito di quella stessa critica enologica ("Wine of the Year" (2006) per Wine Specator con l'annata 2001, 100/100 di Robert Parker, con l'annata 2010, per fare gli esempi più eclatanti). Nella versione 2013 resta ancora intatta la sua esuberanza, fin dai generosi profumi fruttati, rifiniti da note tostate e cenni balsamici, il cui grado di intensità non cede il passo ad alcuna incertezza. In bocca, il vino coniuga al massimo grado la forza dei tannini e del frutto, fino ad un finale lungo e appagante.

## ZENATO

Doc Amarone della Valpolicella Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: Alberto, Carla e Nadia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

La prima annata prodotta dell'Amarone Riserva Sergio Zenato è la 1980 e da allora questo vino ha segnato il tratto stilistico rossista di questa che è una delle aziende di riferimento del Veneto enoico. Una cifra in cui il tenere insieme il frutto, a dir poco generoso, con la fragranza, bilancia un vino di esuberante presenza alcolica. La versione 2009, maturata in legno grande per quattro anni, risponde perfettamente a questo paradigma. Possiede frutto, anche in confettura, lussurioso, avvolgente e scuro nei ricordi di more e mirtillo, con tocchi affumicati e speziati di sottofondo. La bocca è densa e morbida, di alcol sostenuto e tannino saporito. Appagante e profondo sul finale come ad inizio sorso. Zenato è una delle grandi griffe del panorama enoico veronese, interprete fedele del Lugana e della Valpolicella, tanto che oggi è impossibile stabilire se sia più bianchista o rossista. 95 gli ettari vitati per una produzione di 2.000.000 di bottiglie sono i numeri di una cantina fondata negli anni Sessanta del secolo scorso da Sergio Zenato, che si "divide" tra il nucleo storico di San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda e il nucleo produttivo in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella. Oggi a guidarla, mantenendone il carattere squisitamente familiare, anche i figli di Sergio, Alberto e Nadia, che continuano a percepire i vini aziendali con versatilità, completezza e qualità.



## TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2001

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 238.960

Prezzo allo scaffale: € 320,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta

Enologo: Carlo Paoli, Graziana Grassini,

Niccolò Incisa della Rocchetta

Difficile aggiungere qualcosa di nuovo quando abbiamo a che fare con il vino italiano più noto al mondo. Ormai è un fatto che ogni annata del Sassicaia è una grande bottiglia. Eppure, almeno negli ultimi trent'anni, il vino italiano ha vissuto una clamorosa crescita anche qualitativa, moltiplicando a dismisura le possibilità di scelta, ma il "Sassicaia" resta inesorabilmente un punto di riferimento dalla costanza granitica quanto rara alle nostre latitudini. Pionieri del terroir di Bolgheri e di un certo modo di intendere il vino, gli Incisa della Rocchetta hanno inventato, oltre che ad un prodotto inimitabile, uno stile, collocandolo per sempre nel mito. Non si tratta di un vino che stupisce per intensità, quanto di una raffinata etichetta che, con grazia declina sfumature pur in un contesto quanto mai mediterraneo. Il Sassicaia è una delle pochissime etichette tricolore capaci di stare con i migliori del mondo, senza alcun timore reverenziale, con il suo appeal a rimanere intatto passando disinvoltamente da un'annata all'altra, con quel "quid" che fa davvero la differenza. La versione 2001, ottenuta da un millesimo ricco che però non mortifica la sua consueta raffinatezza e agilità, ci riporta, a vent'anni dalla sua uscita, un vino dai profumi di tabacco e grafite, ribes e bacche di ginepro. La bocca resta possente, fitta e armonica, affinandosi nel finale, per un rosso severo e fascinoso.

## RUSSIZ SUPERIORE

Doc Collio Bianco Col Disòre

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Bianco, Friulano, Ribolla

Gialla, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Russiz Superiore](#)

Proprietà: Marco Felluga

Enologo: A. Sandrin, R. Felluga

È il bianco di punta dell'azienda Russiz Superiore di Capriva del Friuli, una delle due prestigiose realtà vinicole del Collio condotte oggi da Roberto, quinta generazione Felluga, e rappresenta la continuità con il nonno Giovanni e il padre Marco di cui l'altra azienda di Gradisca di Isonzo porta il nome. Una continuità nel segno della longevità, di cui Col Disòre è portabandiera. Deriva da un blend di uve dei vigneti che circondano l'azienda: 50 ettari accorpati e con la stessa esposizione. Col Disòre, che sta per Colle Superiore in lingua friulana, si riferisce alla suddivisione austroungarica del 1648 quando le aree in collina vocate alla viticoltura furono denominate "Russiz Disòre" distinguendole da quelle in pianura ("Russiz di Sott"). Nel terreno - la "ponca" friulana composta da stratificazioni di marne e arenarie - fossili eocenici di conchiglie suggeriscono la suggestione di vini che nascono da un mare remoto. È, invece reale una certa sapidità che si riscontra in bocca. La 2017 è l'annata in commercio da giugno. Il naso, elegante, è "cangiante": frutta bianca matura, anche esotica, e note agrumate fresche che si accordano con vaniglia, burro, albicocca secca e rosmarino. In bocca, avvolgente e concentrato, restituisce gli stessi sentori individuati al naso con l'aggiunta della salinità. Freschezza e leggera tannicità del legno annunciano una longevità preconizzata in 10 anni.

(Clementina Palese)

## ROCCA DELLE MACIE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 5.670

Prezzo allo scaffale: € 60,00

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

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

Molto ha fatto Sergio Zingarelli nel suo periodo di presidenza al Consorzio del Chianti Classico perché la Gran Selezione nascesse. E su questa tipologia ha puntato molto e da subito, anche per elaborare il linguaggio della qualità assoluta per i vini di Rocca delle Macie, cantina chiantigiana da 206 ettari a vigneto per una produzione di 2.700.000 bottiglie; oggi saldamente tra i marchi di riferimento del Gallo Nero, grazie ad una meritoria operazione di rinnovo del proprio patrimonio viticolo e non solo, iniziata nel Nuovo Millennio e che proprio adesso sta portando i suoi risultati migliori come la stessa Gran Selezione. Uscita con l'annata 2010 per la prima volta come Gran Selezione "Sergio Zingarelli" (oggi affiancata anche dalla "Riserva di Fizzano"), proviene dal vigneto "Le Prese" ed è stata una delle prime etichette di questa tipologia, catalizzando una nuova spinta propulsiva per tutto un territorio. La versione 2011, oggetto del nostro assaggio, conferma di fatto quell'exploit declinando con autorevolezza anche un'annata non proprio a cinque stelle. Oggi, continua ad esprimersi ad alti livelli, con un intreccio aromatico intenso tra un fruttato rigoglioso, cenni tostati e spezie. Anche in bocca, non ha assolutamente ceduto, confermandosi impeccabile dal punto di vista dell'esecuzione e in possesso di buona personalità, sviluppandosi cremosa e potente, non priva di chiaro-scuri e dal finale deciso e persistente.

## CANTINA DI SANTADI

Doc Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Carignano, Bovaletto

Bottiglie prodotte: 70.400

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Cantina Santadi Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli

Il Terre Brune è il vino che rappresenta al meglio lo sforzo di una cantina non solo per elevare la propria qualità, ma anche per dare una mano all'ascesa di tutto un territorio. Agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso nella cooperativa sarda era arrivato Giacomo Tachis, il cui impulso fu certo determinante per il successo del Terre Brune alla sua prima uscita nel 1984. Ma questo rosso non fu un vino solo innovativo. Nasceva da antichi vigneti di Carignano e Bovaletto del Sulcis meridionale, allevati ad alberello ancora a piede franco. Solo i metodi di vinificazione e affinamento rappresentarono uno strappo deciso col passato. Non scopriamo niente di nuovo nel raccontare la portata di questo vino, ma fa comunque piacere ribadire la bontà di un progetto che, in qualche modo, usciva dalla stessa bottiglia. Oggi Santadi, più di seicento ettari a vigneto per una produzione complessiva che supera 1.700.000 bottiglie, è una moderna cantina sociale e la Sardegna enoica una Regione un po' meno distante dalla ribalta nazionale e internazionale del vino. Il Terre Brune 2011 non nasconde i tratti di un'annata piuttosto impegnativa nell'isola, ma sa restituire un profilo aromatico definito, dove le note tostate ben si amalgamano ad un frutto intenso dai contrappunti di macchia mediterranea. In bocca, il sorso scorre pieno, caldo e avvolgente, congedandosi con un finale su note di cioccolato.



## CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Extra Brut Cuvée Anna Maria Clementi Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Ca' del Bosco Società Agricola](#)

Proprietà: Santa Margherita Gruppo

Vinicolo, famiglia Zanella

Enologo: Stefano Capelli

È una delle bollicine simbolo della spumantistica franciacortina ed italiana. Uscito per la prima volta con l'annata 1979, lo spumante Anna Maria Clementi è dedicato alla fondatrice e madre di Maurizio Zanella, patron di Ca' del Bosco. La versione 2008, il cui vino base passa sei mesi in legno prima di riposare in bottiglia sui lieviti per 9 anni, possiede perlage fine e incessante ad anticipare un naso dai tocchi fumé su base agrumata, in cui spiccano anche cenni di noce, camomilla, miele e ginestra. In bocca, il sorso è potente e largo, cremoso e persistente, chiudendo con un finale che rimanda alla frutta secca. Ca' del Bosco è uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (1968). Merito di Maurizio Zanella, che imboccava decisamente la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso, quando soltanto pochi "pionieri" seppero compiere la medesima scelta. Ma a Zanella va anche il merito di essere stato uno dei personaggi più importanti nella costruzione del successo della Franciacorta. Oggi, l'azienda, presieduta dallo stesso Maurizio Zanella, conta su 245 ettari di vigneto a biologico (per una produzione complessiva di 1.800.000 bottiglie) e fa parte del gruppo Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza).

## CARPINETO

Docg Vino Nobile dei Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese, altri vitigni

complementari a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Gabriele Ianett, Caterina Sacchet

Il Nobile Riserva 2010 ribadisce le potenzialità di un'annata di rilievo per Montepulciano. I profumi sono ancora fragranti e ben incrociano frutta rossa tendenzialmente matura e tostature del legno, con quest'ultime ad interpretare il ruolo di protagonista man mano che il vino sosta nel bicchiere. In bocca, la Riserva scorre morbida, in virtù di un patrimonio strutturale di bella ampiezza dai tannini risolti, portando il sorso, sempre dai registri di forte intensità, ad un finale lungo e articolato. Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto vanta oggi diverse proprietà per un totale di oltre 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda, da cui tutto è partito (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano (forse il fulcro produttivo più significativo del gruppo per potenziale qualitativo e per i riconoscimenti ottenuti), passando per Montalcino (Il Forteto del Drago, in località Rogarelli), che rappresenta l'ultima acquisizione in ordine di tempo. Un percorso chiaro e ben leggibile che ha costruito in Toscana il suo luogo d'elezione, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo "impero" enico articolato nelle più importanti denominazioni regionali, sul cui ponte di comando troviamo oggi Antonio Mario Zaccheo e Caterina Sacchet.

## DONNAFUGATA

Doc Passito di Pantelleria Ben Ryé

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Stefano Valla,

Antonino Santoro, Pietro Russo

Il Ben Ryé 2017 si conferma, ma non è una novità, come il passito dolce italiano più importante, un vero e proprio simbolo e un'etichetta capace di sintetizzare, ad ogni annata, tutta una serie di elementi che ne rinnovano la sua eccezionalità. Possiede ampiezza, articolazione, ricchezza di contrasti e chiaroscuri. Tutt'altro che un vino prevedibile, ha densità e struttura, profumi capaci di rimandare agli agrumi, ai canditi e ai frutti mediterranei, ma anche al miele e allo iodio, bocca di grande consistenza ma al tempo stesso vivace e ritmata, dolce e lievemente salmastra, che sembra non finire mai. Un vino, insomma, che ha tutto e che potrebbe essere anche protagonista di abbinamenti coraggiosi e inusuali. Figlio della natura pazzesca dell'isola di Pantelleria, della terra e del vento, come peraltro suggerisce il nome arabo che porta, unita all'antico ingegno e al saper fare umano, condensa anche lo spirito di una famiglia e di una grande azienda. Un vero e proprio "monumento", verrebbe da dire, capace di replicarsi con una costanza qualitativa impressionante. Il Ben Ryé, prima annata 1989, è tra i pochi vini dolci italiani a possedere una dimensione che esce dalla sua specifica tipologia essendo il segno produttivo più significativo che Donnafugata ha impresso a Pantelleria, dove tiene in piedi un territorio quasi in solitaria, con i vantaggi e soprattutto le difficoltà del caso.

## MIONETTO

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Luxury Collection

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 31.263

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Società Mionetto](#)

Proprietà: Henkell Freixenet

Enologo: Alessio Del Savio

Cartizze: 108 ettari di bellezza. Colline ricamate da vigneti abbarbicati sui fianchi di colline scoscese. Alla suggestione paesaggistica di questo chilometro quadrato di vigne nel comune di Valdobbiadene, tra le frazioni di Santo Stefano, Sacco e San Pietro di Barbozza, si sommano condizioni microclimatiche favorevoli come l'esposizione, che matura le uve perfettamente, e le escursioni termiche giorno-notte, che esaltano gli aromi della Glera. Caratteristiche alla base della distintività del Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Mionetto evidenzia con il suo dosaggio storico di 23-25 grammi/litro di zucchero "perché è lo zucchero a spingerne l'aromaticità". Tant'è che l'azienda di Valdobbiadene lo propone solo nella versione dry - con due etichette nelle collezioni "Luxury" e "MO" - e non asseconda l'alleggerimento del dosaggio che sta investendo anche l'esigua produzione della sottozona. Fondata nel 1887 e acquisita nel 2008 dal Gruppo tedesco Henkell Freixenet - uno dei maggiori produttori europei di bollicine - Mionetto ha oggi più di prima il polso dei mercati internazionali. Negli Usa in particolare il Cartizze dosato tradizionalmente è gradito. Giallo paglierino, riflessi dorati e perlage fine e persistente, al naso presenta fragranza di fiori e frutta bianca che si ritrova in bocca come mela e pera. Il sorso è effervescente e fresco, la dolcezza sostiene le note fruttate.

(Clementina Palese)



### SANDRONE

Docg Barolo Le Vigne

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Az. Agricola Sandrone Luciano](#)

Proprietà: Luciano Sandrone

Enologo: Luciano e Luca Sandrone

Il Barolo Le Vigne 2015 - ottenuto dalle uve di Novello, Serralunga, Castiglione Falletto - e Barolo e maturato in tonneau per 24 mesi, possiede un profilo olfattivo che incrocia frutti rossi, china, tabacco, pepe e tocchi balsamici, ad anticipare una progressione gustativa fitta e dinamica, dal sorso rotondo e pieno, con sottofondo sapido e trama tannica vivace e articolata. 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 produzione del Barolo. 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, dove sono impegnati anche il fratello Luca e la figlia Barbara, 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.



### IL POGGIONE

Docg Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Tenuta Il Poggione](#)

Proprietà: Leopoldo e Livia Franceschi

Enologo: Fabrizio Bindocci

Il Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva viene prodotto dal vigneto omonimo, il più vecchio (anno di primo impianto 1964) della Tenuta Il Poggione, di proprietà della famiglia Franceschi da quasi un secolo e mezzo. Maturata per 48 mesi in legno grande da 30 e 50 ettolitri, la versione 2012 alterna al naso frutta rossa sotto spirito, terra e spezie, con tocchi affumicati e di sottobosco su sottofondo di fiori leggermente appassiti. In bocca, il sorso è pieno e caloroso, dalla progressione ampia e articolata, intensamente fruttato, fino ad un finale persistente dai rimandi su toni aromatici autunnali. 127 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie sono i numeri attuali de Il Poggione, certamente una delle realtà più significative di Montalcino. L'azienda si trova a Sant'Angelo in Colle, quindi nel versante sud della denominazione: questa collocazione influenza in modo quasi paradigmatico le caratteristiche del Sangiovese, che qui esprime la sua forza e il suo temperamento più caldo e avvolgente, non esente da toni mediterranei. L'interpretazione che ne dà l'azienda condotta oggi da Fabrizio Bindocci è tradizionale e passa da lavorazioni di cantina che prevedono macerazioni medio-lunghe e maturazioni in legno grande. Il risultato sono Brunello di bella definizione stilistica e dalla costante e solida qualità, capaci di sfidare il tempo come pochi altri.

## ZOOM



### PANIFICIO DE ROSSI, I RISINI DI VERONA

CORSO PORTONI BORSARI, 3 - VERONA

Tel: +39 045 8002489

Sito Web: [www.derossi.it](http://www.derossi.it)

Nel centro storico di Verona il Panificio e pasticceria De Rossi rappresenta una specie di istituzione. Fondato nel 1947 dalla famiglia De Rossi, oggi è alla sua terza generazione (che ha ampliato la propria attività anche con un bar e un laboratorio), proseguendo nel solco di una produzione tradizionale e squisitamente artigianale. Tra le varie leccornie che si possono incontrare sul loro bancone un posto d'onore spetta certamente ai "Risini di Verona", dolci tipici della città scaligera, che originariamente venivano preparati nelle campagne dove si coltiva il Vialone Nano. Si tratta di piccole paste ripiene di riso della dimensione di un bigné, sono formati da un croccante guscio di pasta frolla, a costituire una specie di cestino di forma rotonda o ovale (che rimanda alla forma dell'Arena) ripieno di riso profumato alla vaniglia (ma oggi esistono anche delle varianti, alla mandorla, alla crema etc., al ripieno tradizionale). Ottimi per la colazione, possono anche accompagnare una merenda.

## RISTORANTE



### VITTORIO EMANUELE

PIAZZA BRA, 16 - VERONA

Tel: +39 045 9235850

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

Il Caffè Ristorante Vittorio Emanuele di Verona rimanda decisamente alle sfarzose atmosfere di un'epoca antica, a partire dall'arredamento decisamente classicheggiante. In più c'è l'affaccio su piazza Bra, cuore della città Scaligera, all'ombra dell'Arena. E poi un menù, sia di terra che di mare, che fonde l'antica tradizione culinaria veronese con quella di più ampio respiro internazionale, ma sempre dal tocco classico e rassicurante. Mai uguale a sé stesso e scandito dall'avvicinarsi delle stagioni con i sapori che cambiano, sempre guidato da un unico comune denominatore, quello dell'eccellenza. Ecco allora il Tortino di melanzane alla parmigiana, con crema di pomodori e pesto al basilico; il Culatello di Zibello con giardiniera della casa; i ravioli della casa al tartufo nero fresco; i tortellini di Valeggio con burro e salvia; il carrè di agnello alla senape in crosta di pistacchi; il filetto "Vittorio Emanuele", con riduzione al Porto, fichi secchi e scaloppa di foie gras e, per finire, una sontuosa Sacher torte.



# 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: © 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](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*