

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 174 - Dal 3 al 9 Ottobre 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 3 AL 9 OTTOBRE 2021

*Tenuta Regaleali*

*Ornellaia*

*Maculan*

*Ricasoli 1141*

*Tormaresca*

*Bellavista*

*Cecchi*

*Roagna*

*Tedeschi*

*Kellerei Terlan*

*Banfi*

*Re Manfredi*

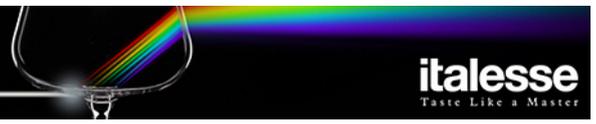
*Rotari*

*San Filippo*

*Zoom: Macelleria Equina Avesani, Pastissada de caval*

*Ristorante: Locanda Castelvecchio - Verona*

en  
-  
W  
-  
p  
-  
r  
-  
e  
-  
r  
-  
o



## TENUTA REGALEALI

Doc Contea di Sclafani Rosso del Conte

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Nero d'Avola e altre uve rosse della Tenuta

Bottiglie prodotte: 34.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Conte Tasca d'Almerita S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Laura Orsi

Il Rosso del Conte, nato nel 1970 come Regaleali Riserva del Conte, è senz'altro uno dei portabandiera assoluti della storia della griffe siciliana Tasca d'Almerita (forse "il" portabandiera), capace di prestazioni di livello assoluto, in una dimensione territoriale a cui non spaventano i confronti internazionali e la sfida del tempo. Insomma, un vino capace di giocare a meraviglia il ruolo per cui è stato pensato. All'inizio le fermentazioni avvenivano in tini di cemento e l'affinamento in botti grandi di castagno. Poi, nel 1989, l'introduzione di contenitori d'acciaio e dei legni francesi da 30 e 60 ettolitri; fino all'assetto attuale che prevede l'affinamento in barrique per 18 mesi. Per quanto riguarda la composizione varietale il Nero d'Avola ha sempre giocato il ruolo del grande protagonista, accanto alla sua "spalla" naturale, il Perricone, e a qualche limitato contributo del Cabernet. Le uve provengono dalla sola vigna di San Lucio 8,5 ettari impiantati nel 1959 e nel 1965 e allevati ad alberello. La vendemmia 2010 ci consegna un rosso sontuoso, ricco di profumi coinvolgenti di frutti di bosco e cenni speziati, in una dimensione che muta nel bicchiere e trova continue suggestioni. In bocca è denso ma dinamico, carnoso ma fine, profondo e dai richiami balsamici. Tannino nervoso e giovanile che, assieme alla verve acida accentuata, lo rendono ancora in forma per la sfida del tempo.

## ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Ornellaia

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 170.000

Prezzo allo scaffale: € 233,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz

Incrociando una delle annate più felici degli ultimi anni sulle rive del Tirreno, il Bolgheri Superiore Ornellaia 2013, uscito per la prima volta con l'annata 1985, convince al naso per il suo fruttato rigoglioso e ancora fragrante, solcato da tocchi speziati e rimandi alla corteccia e alla resina di pino. In bocca, il sorso è ampio e rotondo, dalla vena alcolica in primo piano ad addolcire tannini fitti e pieni, che si articolano fino ad un finale profondo e balsamico. L'Ornellaia, tenuta di 115 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, è dal 2012 la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese, tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. Un'azienda che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino, prendendo forma negli anni Ottanta del secolo scorso e conquistando tutti in pochissimo tempo. All'intuito di Lodovico Antinori, il suo fondatore, si sono affiancate le competenze di alcuni tra i migliori nomi dello scenario tecnico internazionale: André Tchelistcheff (1981), "inventore" della viticoltura californiana, Michel Rolland "supervisore" enologico (dal 1991), gli agronomi Danny Schuster e Andrea Paoletti (1995), il winemaker Federico Staderini (1985-1988), Tibor Gal (1989-1997), Andrea Giovannini (1998-2000), Thomas Droux (2001-2004), fino all'attuale direttore della produzione Axel Heinz, all'Ornellaia dal 2005.

## MACULAN

Doc Breganze Torcolato

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Vespaiola

Bottiglie prodotte: 26.604

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Maculan](#)

Proprietà: Fausto, Angela e Maria Vittoria Maculan

Enologo: Fausto e Maria Vittoria Maculan

Il Torcolato - con il bordolese Fratta - ha identificato Maculan e ne ha caratterizzato la storia. Fausto Maculan, pioniere dell'enologia italiana con un occhio all'esperienza francese e l'altro attento sul territorio di Breganze, ha dato una nuova interpretazione al passito tradizionale da uve Vespaiola, facendone un nettare in cui la dolcezza di miele e albicocca sono bilanciate da una freschezza che invita al sorso successivo. Il Torcolato Maculan, prima annata 1977, ha 'traghetto' il passito fuori dalla stucchevolezza, facendo la storia del vino dolce italiano grazie anche alla presenza dagli anni 80 nelle carte di ristoranti di eccellenza come Gualtiero Marchesi e Pinchiorri. I grappoli più sani e più spargoli di uva Vespaiola "intorcolati" - cioè attorcigliati - allo spago e appesi al soffitto del fruttai appassiscono per quattro mesi per essere torchiati in gennaio con rese molto basse. L'appassimento riduce le differenze tra annate e, al contrario, le marca per quanto accade nell'acino e sulla sua buccia. "Nel 2013 - raccontano Angela e Maria Vittoria Maculan, che da anni affiancano Fausto in azienda - la presenza di un poco di muffa nobile sulle uve destinate a Torcolato ha aumentato ulteriormente la concentrazione di composti aromatici fruttati, floreali e tostati". Il 2013 ha davanti ancora molti anni: a dimostrarlo un recente assaggio - entusiasmante - della 1983 e della 1994.

(Clementina Palese)

## RICASOLI 1141

Docg Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 53,00

Azienda: [Barone Ricasoli Società Agricola](#)

Proprietà: Francesco Ricasoli

Enologo: Carlo Ferrini, Massimiliano Biagi

Uscito per la prima volta con l'annata 1997 il Chianti Classico Castello di Brolio ha storicamente rappresentato il blend delle migliori uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dei vigneti aziendali, che costituiscono la Barone Ricasoli. Con l'annata 2010 il passaggio alla tipologia "Gran Selezione", in cui la cantina, guidata da Francesco Ricasoli, ha creduto fin da subito. Ancora oggi quel vino, quasi sperimentale, è in bella forma, alternando al naso frutti rossi, spezie e tocchi affumicati, ad anticipare uno sviluppo gustativo solido e raffinato, dal sorso vivace e dal tannino ancora giovane. Il Castello di Brolio poi, ha bisogno di poche presentazioni. Ci sono tutti gli ingredienti: storia, blasone, famiglia e in più il fatto che qui è stato inventato il vino più famoso di Toscana. Oggi è una delle aziende chiantigiane dal patrimonio in vigneti tra i più estesi della denominazione, 235 ettari, da cui ha selezionato un proprio clone di Sangiovese, che porta il nome "Brolio", e, in qualche misura, "comprende" l'intero assetto pedo-climatico del Gallo Nero, estendendosi nei tratti più vocati del suo areale. Produce 2.500.000 di bottiglie, e grazie ad una zonazione aziendale avviata nel 2008, ha posto all'apice del suo portafoglio etichette decisamente importanti (i Cru "Colledilà", "Roncicone" e "CeniPrimo") capaci di indirizzare verso la modernità perfino tutto un territorio.



## TORMARESCA

Doc Castel del Monte Aglianico Bocca di Lupo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Tormaresca Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Coglie con grande e piena concretezza l'espressività dell'Aglianico coltivato nel nord della Puglia il Castel del Monte Bocca di Lupo 2015. Il suo naso conta su una variegata serie di sensazioni che vanno dal fruttato, con mora, mirtillo, arancia, ai cenni di chiodi di garofano, china, cacao e spezie, ben accompagnati da una intensa balsamicità di fondo. In bocca, il vino possiede struttura poderosa ma non invadente, attacco dolce e sviluppo succoso e non privo di piacevoli durezza, con ritorno balsamico e fruttato nel finale. Tormaresca è il progetto enologico pugliese della famiglia Antinori. Nato nel 1998, si compone di due unità produttive entrambe provviste di cantina e situate tra le aree più vocate per la produzione vitivinicola della terra dei Trulli. La tenuta Bocca di Lupo, 130 ettari a vigneto, si trova nella Murgia barese, nelle vicinanze di Minervino, forse una delle zone che meglio esprime l'originalità dei vini pugliesi, proprio al centro della Doc Castel del Monte. Oltre ai vitigni di antica coltivazione, Nero di Troia, Aglianico, Moscato Reale e Fiano pugliese, nell'azienda sono allevati Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Masseria Maimè, invece, sorge nell'Alto Salento, non lontano da San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. Conta su un'estensione vitata di 250 ettari e vi si allevano i mediterranei Negroamaro e Primitivo, accanto a Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

## BELLAVISTA

Docg Franciacorta Brut Teatro alla Scala

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 127.900

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Bellavista](#)

Proprietà: Francesca Moretti

Enologo: Mattia Vezzola, Luca Rossi

Il Franciacorta Brut Teatro alla Scala è lo spumante dedicato al leggendario tempio dell'Opera, a cui Bellavista si sente particolarmente vicina. Nasce infatti nel 2004, nell'anno della Prima dopo il più profondo intervento di restauro dell'edificio storico dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, lo stretto rapporto tra il teatro milanese e la cantina di Erbusco, simbolo del successo della Franciacorta, che ha creato una collezione di spumanti, da annate eccezionali, dedicati proprio al Teatro alla Scala. Il Brut in questione è ottenuto da uve provenienti esclusivamente da viti di età superiore ai 25 anni. Una parte del mosto è fermentata in barrique per 7 mesi, mentre la restante in acciaio. La fermentazione in bottiglia è svolta secondo il Metodo Classico e l'affinamento sui lieviti dura 36 mesi. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, impregniata da un fine perlage, la versione 2015 profuma di crosta di pane, pesca, fiori bianchi e miele con tocchi agrumati a rifinitura. In bocca, il vino è cremoso e intrigante, grazie ad un perfetto incrocio tra fragranza, morbidezza ed effervescenza. Oggi Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1977, conta su 190 ettari a vigneto per una produzione di 1.400.000 bottiglie ed è la capofila del gruppo vitivinicolo "Terra Moretti", formato da Contadi Castaldi, sempre in Franciacorta, Teruzzi, La Badiola e Petra in Toscana e Sella & Mosca in Sardegna.

## CECCHI

Toscana Igt Rosso Coevo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Casa Vinicola Luigi Cecchi & Figli](#)

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miria Bracali

Arrivato sugli scaffali con l'annata 2006, il "Supertuscan" di casa Cecchi non ha nascosto le sue ambizioni fin dal suo nome, "conseguenza" della massima di Sant'Agostino impressa nella sua etichetta ("Il passato non esiste in quanto non è più, il futuro non esiste in quanto deve ancora essere, e il presente è solo un istante inesistente di separazione tra passato e futuro"), pur potendo sembrare, a proposito di periodi, "fuori tempo massimo" nella storia della sua tipologia d'appartenenza. E invece ha segnato uno snodo centrale nelle vicende della casa vinicola chiantigiana che, proprio a partire da questa etichetta, ha intrapreso un percorso decisivo di crescita qualitativa, affrancandosi dalla sua vecchia immagine di azienda esclusivamente d'imbottigliamento. Il Coevo ha riportato al centro della scena l'importanza delle annate (tant'è che non è stato sempre prodotto) e un connubio tra zone diverse, ma complementari, come la Maremma e il Chianti (il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon di Castellina in Chianti, il Merlot e il Petit Verdot di Poggio La Mozza nel grossetano), risultando un vino di ineccepibile fattura, non privo di personalità. La versione 2015, maturata per 18 mesi in barrique e tonneau, rimanda a profumi di ciliegie mature, a note silvestri ed erbacce, mitigate da accenti speziati. In bocca, il sorso ha sapore, volume e densità, tannini ben risolti e finale ampio.

## ROAGNA

Docg Barbaresco Pajé

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Azienda Agricola I Paglieri](#)

Proprietà: famiglia Roagna

Enologo: Alfredo e Luca Roagna

Roagna affonda la sua storia nel lontano 1929, ma il suo successo è affare assai più recente. Un'azienda quasi dimenticata, verrebbe da dire, ma che ha mantenuto decisamente la barra dritta ed oggi, Alfredo e il figlio Luca, l'hanno ormai condotta dove doveva già stare e cioè nell'Olimpo dei produttori di Langa. 15 gli ettari a vigneto da cui vengono ottenute 50.000 bottiglie provenienti soprattutto da alcuni tra i migliori Cru del Barbaresco (Asili, Montefico, Pajé, già dal 2004 con la menzione del Cru in bella evidenza sulle etichette), ma anche da mirati sconfinamenti tra le vigne di Castiglione Falletto (da cui nasce il Pira) e tra quelle da cui arriva il Derthona Timorasso. La produzione comprende anche Dolcetto, Barbera e Barolo Chinato (tipologia ormai sempre più rara) ed è caratterizzata da un lavoro nel vigneto, su vigne a dir poco vecchie, senza diserbanti e senza concimi. Altrettanto attento quello in cantina, dove la tradizione la fa da padrona, con vinificazioni e affinamenti in legno grande e macerazioni molto lunghe. Il risultato sono vini dalla cifra stilistica cristallina, di grande e tonica intensità espressiva, che decisamente lasciano il segno. Il Barbaresco Pajé 2014 profuma di viola, piccoli frutti rossi e sottobosco, con lievi tocchi eterei e note speziate ed affumicate a chiudere il cerchio. In bocca, il sorso è leggiadro e saporito, di bella e ficcante articolazione.



## TEDESCHI

Docg Amarono della Valpolicella Classico  
Capitel Monte Olmi Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina,  
Forselina

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Società Agricola F.lli Tedeschi](#)

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

Fu Lorenzo Tedeschi che ebbe l'idea pionieristica di vinificare separatamente le uve del vigneto "Monte Olmi" (2,5 ettari di vigne esposte a sud-ovest e allevate su terrazze in località Pedemonte, con ceppi d'età media di 20 anni, coltivati a Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina e Forselina), dando origine a uno dei primissimi Cru della Valpolicella, siamo a metà degli anni Settanta del secolo scorso, ancora oggi vino portabandiera dell'azienda. La versione Riserva 2011, maturata in legno per quattro anni, propone intensi profumi di lampone e fragola, anche in confettura, accompagnati da rimandi speziati e tocchi affumicati. In bocca il sorso si allarga progressivamente, con accenti caldi e morbidi ad accompagnare uno sviluppo continuo e avvolgente, dal finale dai ritorni fruttati. Lunga è la tradizione della famiglia Tedeschi, almeno a partire dai primi anni Sessanta del secolo scorso, tra le aziende di riferimento della Valpolicella in fatto di qualità e stile. Una cifra moderna eppure ancorata alla più pura tradizione della zona, che sa esprimere vini di fattura ineccepibile e doti caratteriali non marginali. Un mix capace di regalare vini davvero pregevoli, compiuti e stilisticamente impeccabili, che oggi, grazie ai figli di Lorenzo, Sabrina Antonietta e Riccardo, nasce da una realtà forte di 48 ettari vitati per una produzione di 500.000 bottiglie.

## KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Terlano Nova Domus  
Terlaner Cuveé Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay,  
Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cantina Terlano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Rudi Kofler

Nova Domus esce dopo tre anni - l'annata in commercio è la 2018 - grazie a una longevità che potremmo definire intrinseca, che si conferma nella riserva 2016. La ricerca della longevità è distintiva della Cantina di Terlano. Una tradizione consolidata - estrema nelle etichette "Rarity" - basata su elevata tenore minerale dei terreni, viti vecchie in equilibrio, basse rese per ceppo, sanità e perfetta maturazione delle uve, vinificazione in botti di legno, lunga permanenza sulle fecce fini e affinamenti in bottiglia. Prende il nome dalle rovine del duecentesco castello Casanova alle porte di Terlano ed è l'etichetta che ha fatto conoscere l'eccellenza della cooperativa fondata nel 1893 (143 soci, 165 ettari di vigneti; produzione di 1,4 milioni di bottiglie). Cantina di Terlano produce esclusivamente vini a denominazione - in prevalenza bianchi (70%) - con l'appellativo "Terlaner" in aggiunta al nome della doc Alto Adige, a sottolineare le caratteristiche pedo-climatiche particolarmente pregevoli dell'area. Nova Domus Riserva 2016 nasce da un blend di Pinot Bianco (60%), Chardonnay (30%) e Sauvignon Blanc (10%) fermentati in legni grandi (malolattica parziale per i primi due vini), affinati su fecce fini per 12 mesi e assemblati qualche mese prima dell'imbottigliamento. Spezie e frutta, erbe aromatiche, miele e finale affumicato al naso, in bocca è sapido, ricco nel corpo e molto persistente.

(Clementina Palese)

## BANFI

Docg Brunello di Montalcino Poggio alle  
Mura Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

La storia del toponimo "Poggio alle Mura" in un'etichetta di Brunello, rimanda alle vicende secondarie, ma comunque interessanti, della denominazione. A Montalcino esisteva un'azienda che portava questo nome (Agraria "PAM" cioè Poggio alle Mura), tant'è che non è improbabile imbattersi in vecchie bottiglie con questo marchio. Quando la famiglia Mariani cominciò ad interessarsi di Montalcino in chiave enoica (già agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso), siglò un accordo con Poggio alle Mura, per importare negli Usa il Brunello, allora Villa Banfi, imbottigliato proprio dall'Agraria PAM, iniziando di fatto il percorso che porterà Banfi e Montalcino ai successi odierni. Solo negli anni Novanta del secolo scorso, Castello Banfi riportò agli antichi splendori il toponimo "Poggio alle Mura" sulle sue bottiglie, dopo aver riconsegnato agli antichi fasti il Castello di Poggio alle Mura, con un intervento iniziato nel 1983. Ed oggi Poggio alle Mura è una linea specifica nella gamma dei vini di Castello Banfi, che comprende Rosso di Montalcino, Brunello e Brunello Riserva. Il Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2010, oggetto del nostro assaggio, possiede profumi di prugna, confettura di more e sottobosco, a cui si aggiungono rimandi al cioccolato, tocchi affumicati e cenni di vaniglia. In bocca, il vino ha corpo muscoloso e tonico, sviluppo succoso e finale serrato e lungo.

## RE MANFREDI

Docg Aglianico del Vulture Re Manfredi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Re Manfredi](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Christian Scrinzi

Manfredi di Svevia, figlio di Federico II, nacque nel 1232 a Venosa, nel Vulture. Così quando il Gruppo Italiano Vini nel 1998 sbarcò nelle terre lucane non sbagliò a battezzare l'azienda con il nome di "Re Manfredi - Cantina Terre degli Svevi". Oggi questa realtà produttiva conta su 110 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 235.000 bottiglie, ma il vino bandiera resta saldamente l'Aglianico del Vulture Re Manfredi, l'etichetta da cui tutto è cominciato, con il suo arrivo sugli scaffali agli inizi del Nuovo Millennio. Nasce nel comprensorio di Venosa da viti di 25 anni coltivate ad un'altezza di 420 metri sul livello del mare su terreni lavici, mischiati ad argilla, calcio e tufo. Un vino non esente, ci mancherebbe altro, da esperimenti che ne hanno scandito fasi diverse nella sua definizione stilistica. All'inizio, certamente più alla ricerca della morbidezza e, in tempi più recenti, a coglierne i tratti più caratteriali. Il risultato è un'etichetta comunque di confortante costanza qualitativa e capace di stare con le migliori della denominazione del Vulture. La versione 2015, maturata in barrique per 12 mesi, è vino potente ma ben bilanciato, dalle note olfattive di ciliegia matura, che si affiancano a cenni di erbe aromatiche e ricordi di vaniglia. In bocca, la trama tannica è solida, il sorso polposo e la chiusura persistente, ritornando anche su leggere note fruttate.



## ROTARI

Doc Trento Brut Flavio Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Società Nosio](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

Il nome di questo Metodo Classico trentino richiama il titolo onorifico di "Flavio" assunto dal re Rotari, per ricordare il prestigio imperiale romano e bizantino. In questo senso, il Rotari Flavio rappresenta l'espressione più alta della spumantistica di questa realtà produttiva, che fa parte della galassia Mezzacorona. Ottenuto da sole uve Chardonnay, fermenta in parte in acciaio e in parte in barrique, dove affina per 5 mesi. La rifermentazione in bottiglia, invece, prevede un riposo sui lieviti di ben 5 anni. La versione Riserva 2011 profuma di lievito, di nocciola e di mela matura, con leggeri rimandi a toni affumicati e speziati. In bocca, il sorso è pieno e ampio, lo sviluppo fragrante e avvolgente e il finale ricco, con rimandi agrumati e di cioccolato. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico. Una cantina di moderna concezione, perfettamente integrata nel territorio circostante, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Il suo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina: 2.800 ettari di parco vigneto, praticamente nel cuore delle Dolomiti. Questo il ritratto della Cantina Rotari, il marchio spumantistico di Mezzacorona, top player cooperativo del Trentino enoico e dell'Italia tutta, per certi aspetti modello ancora insuperato.



## SAN FILIPPO

Docg Brunello di Montalcino Le Lucére Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [San Filippo](#)

Proprietà: Roberto Giannelli

Enologo: Paolo Caciorgna

Agli inizi del Nuovo Millennio, Roberto Giannelli, broker immobiliare fiorentino, proprio mentre si stava occupando di San Filippo, cantina di Montalcino fin dagli Settanta del secolo scorso, se ne innamora e da mediatore diventa cliente, acquistandola subito dopo e trovandosi improvvisamente nel mondo del vino che conta. Siamo nel quadrante sud-est di Montalcino ed oggi l'azienda, nel frattempo diventata bio nel 2013, conta su 10,5 ettari a vigneto - dove vengono coltivati Sangiovese, naturalmente in prevalenza, e un po' di Merlot e Syrah (dedicati al Sant'Antimo) - di cui 5,5 registrati a Brunello (per una produzione tra le 25 e le 27.000 bottiglie di Brunello annata e 3.000 di Riserva, nelle annate migliori) e 2,5 a Rosso di Montalcino (produzione annua di 15.000 bottiglie). Lo stile dei vini di San Filippo è sobriamente moderno, con macerazioni medio-brevi e affinamenti in legno grande e barrique, che origina prodotti ben eseguiti e dal buon legame con il proprio territorio d'origine. Il Brunello di Montalcino Le Lucére 2013, ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto e maturato in legno grande e barrique, possiede naso sfumato che sa di frutto scuro, oltre alla prugna, spezie e tabacco. In bocca, predomina il contrasto ed il vino non manca di leggerezza nonostante una notevole concentrazione, con un sorso succoso ma anche denso, che termina in un finale dai ritorni fruttati ed affumicati.

## ZOOM



### MACELLERIA EQUINA AVESANI, PASTISSADA DE CAVAL

PIAZZETTA MONTE, 4 - VERONA

Tel: +39 045 8033693

Sito Web: [macelleriaequinaavesani](http://macelleriaequinaavesani.com)

Riconosciuta bottega storica dal comune di Verona nel 2015, la storia della Macelleria Equina della famiglia Avesani inizia nel 1951: specializzandosi da subito in carne equina, venne incontro alla tradizione gastronomica locale, valorizzandone anche le note e particolari proprietà. La carne di cavallo possiede, infatti, alcune caratteristiche nutrizionali - oltre che organolettiche - proprie, che la differenziano dalle altre carni, come il ricco contenuto proteico e vitaminico e il ferro facilmente assimilabile. Oltre ai semplici tagli di carne fresca e ai salumi di carni equine, la macelleria propone anche specialità cotte e crude, dalla tartare ai carpacci, dal ragù d'asino alla "pastissada de caval", stracotto speziato della tradizione veronese che pare abbia origine da una furiosa battaglia del 489, che lasciò migliaia di cavalli morti sul campo. Per sfamare i soldati stremati se ne autorizzò il recupero e la cottura, dando origine a questo piatto delizioso apprezzato ancora oggi, spesso servito con la polenta.

## RISTORANTE



### LOCANDA CASTELVECCHIO

CORSO CASTELVECCHIO, 21/A - VERONA

Tel: +39 045 8030097

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

La tavola della Locanda Castelvecchio, proprio di fronte al più bello ed imponente dei castelli scaligeri, è un punto di riferimento imprescindibile della gastronomia di Verona. Qui, si ritrovano i profumi ed i sapori del pranzo della domenica, nel servizio buono e in una sala attenta e preparata. Famoso in città per i tortellini in brodo ed il carrello degli arrostiti e dei bolliti, ha saputo reinventarsi senza rinunciare a nulla, proponendo un menu estivo dove - al fianco della pasta all'uovo e della tartare - fa capolino il pesce, freschissimo, come i gamberi crudi. Deliziosa la giardiniera, così come il carpaccio di Frisona. Tra i primi, immancabili le Fettucine della casa coi quattro sughi a scelta: pomodoro fresco, ragout, fegatini e vegetariano, con cui condire, da sé, la pasta fatta in casa. La canicola estiva, di cui ci si dimentica nella veranda traboccante di piante, specchi e statue, consiglia i bolliti serviti (gallina e manzo) in insalata, con le loro salse ed una cialda di pear. Fil rouge nel bicchiere, una carta dei vini profondissima.



# 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.**

