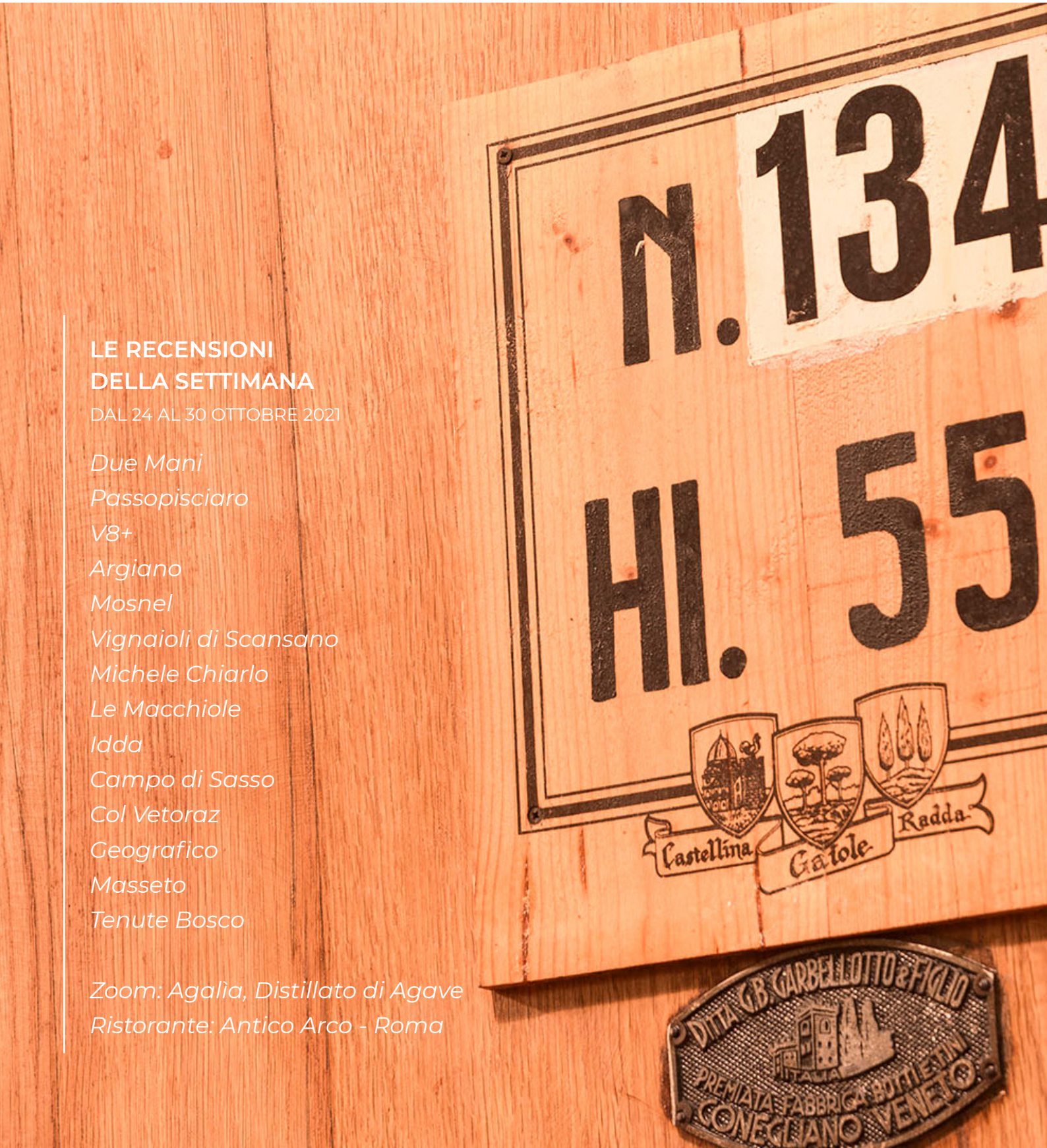
N. 177

DAL 24 AL 30 OTTOBRE 2021

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 177 - Dal 24 al 30 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 24 AL 30 OTTOBRE 2021

Due Mani
Passopisciaro
V8+
Argiano
Mosnel
Vignaioli di Scansano
Michele Chiarlo
Le Macchiole
Idda
Campo di Sasso
Col Vetoraz
Geografico
Masseto
Tenute Bosco

Zoom: Agalìa, Distillato di Agave
Ristorante: Antico Arco - Roma

I VINI DI WINENEWS

DUEMANI

Costa Toscana Igt Syrah Suisassi

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Duemani
Proprietà: Elena Celli, Luca d'Attoma
Enologo: Luca d'Attoma

L'anfiteatro naturale su cui l'enologo Luca D'Attoma insieme alla moglie Elena Celli hanno disegnato il loro progetto enologico, avviato ad inizio Nuovo Millennio, è uno spettacolo. Circondato dalla macchia mediterranea e con un'impareggiabile vista del mare, si trova a Riparbella, angolo suggestivo delle colline pisane, ed è caratterizzato da terreni argillosi, ricchissimi di sassi. Deve aver inciso anche questa splendida collocazione nella decisione di approcciare la viticoltura lasciando lavorare soprattutto la natura, tanto che l'azienda è certificata biodinamica fin dalla sua nascita. Il nome aziendale, invece, trae diretta ispirazione dalle "due mani" dei suoi artefici che, con compiti diversi, gestiscono una cantina che conta su 12 ettari a vigneto, allevati in prevalenza a Cabernet Franc, Syrah e Merlot, per una produzione di 50.000 bottiglie. I sassi sopra ricordati hanno da parte loro suggerito il nome del vin oggetto del nostro assaggio, Syrah in purezza, affinato in legno piccolo per oltre un anno. La versione 2018 spicca fin dal colore rubino intenso dai brillanti riflessi purpurei, ad introdurre un naso ampio e abbondantemente speziato, da cui emergono frutti rossi maturi, sottobosco e tabacco. Il sorso è pieno e succoso e scorre ben bilanciato, dividendosi tra frutto e acidità, con tessitura tannica fitta e robusta, e finale decisamente lungo a riportare in primo piano il frutto.

PASSOPISCIARO

Terre Siciliane Igt Rosso Contrada P

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.750
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Vini Franchetti Società Agricola
Proprietà: Andrea Franchetti
Enologo: Andrea Franchetti

Probabilmente una delle contrade che lascia esprimersi al meglio il Nerello Mascalese, quella da cui è ottenuto questo rosso etneo, situata a 650 metri sul livello del mare e con ceppi di oltre settanta anni di età. La versione 2019, passata per un anno in legno grande, possiede naso sontuoso di piccole bacche nere, macchia mediterranea, incenso, sale affumicato e note ematiche, con un intenso rimando floreale di violetta appassita a fare da cornice. Il sorso sapido e ancora in piena evoluzione ha un bel corpo, tannini affilati e un bel frutto solido, retto da una bella spina acida, lunghissimo il finale dai freschi rimandi di agrumati. Andrea Franchetti, già proprietario della toscana Tenuta di Trinoro, è stato uno dei primi produttori ad arrivare sull'Etna all'inizio del Nuovo Millennio, diventando uno dei più significativi esponenti dell'"Etna Renaissance". Sua, possiamo dire, la "paternità" della riscoperta delle "Contrade" in termini enoici, cioè quello che oggi in generale si definiscono "Cru", che formano l'articolatissimo mosaico dei vigneti del vulcano, intuendone l'inestimabile valore. Sul versante nord del Vulcano, a quote tra i 550 e i 1.000 metri sul livello del mare, ha trovato antichi vigneti ad alberello semiabbandonati, tutti tra i 70 e i 100 anni di età, riportandoli a nuova vita in un progetto enologico che oggi conta su 26 ettari per una produzione di 75.000 bottiglie.

V8+

Doc Prosecco Brut Carlo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: Vineyards V8+
Proprietà: Società Genagricola
Enologo: Giovanni Casati

Il Prosecco Brut Carlo 2020 possiede un bel naso pulito e sfaccettato dai sentori di tiglio e glicine, seguiti da quelli di frutta a polpa bianca e una invitante nota di biscotti al forno a rifinitura. In bocca, il vino è fresco e dalla carbonica ben calibrata, il sorso è scorrevole e sapido e il finale di buona persistenza aromatica. V8+ Vineyards, uno dei marchi veneti di Genagricola, holding agroalimentare del Gruppo Generali Assicurazioni, punta su una serie di etichette dal Prosecco, anche di Valdobbiadene e di Cartizze, agli Spumanti Brut e Aromatici, che si rifanno al numero otto, simbolo dell'infinito. A questo si aggiunge, per spiegare il simbolo del "più", l'energia impiegata per perseguire la qualità e far conoscere questa idea. Un progetto che è, da subito, diventato efficace oltre alla previsione di vendita nel suo primo anno di realizzazione, affiancando il popolatissimo scenario delle bollicine venete più famose al mondo. Le etichette comprendono, ad omaggiare anche la tradizione contadina con i loro semplici epiteti o nomignoli, il "Sandro", Prosecco Extra Dry, il "Lele", Prosecco Brut Rosé Millesimato, il "Piero", Prosecco Superiore di Valdobbiadene Extra Dry, il "Toni", Prosecco Superiore di Cartizze, il "Gino", Prosecco Dry Millesimato, il "Berto", Prosecco Brut e, appunto, il "Carlo" Brut Millesimato, che si abbina perfettamente al pesce delicato, come i gamberi o un cefalo in umido.

ARGIANO

Toscana Igt Rosso Solengo

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Argiano Società Agricola
Proprietà: André Esteves
Enologo: Bernardino Sani

Il Solengo di Argiano è la traccia più interessante del percorso dei "Supertuscan" a Montalcino. Uscito per la prima volta con l'annata 1995, quando ancora il Brunello, come tipologia di vino, non occupava prepotentemente lo scenario della Toscana enoica, fu un altro vino concepito da Giacomo Tachis che, in quegli anni, praticamente battezzò i tagli più o meno bordolesi che hanno fatto grande la storia dei rossi toscani. Originariamente ottenuto da un blend di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Merlot, con qualche tocco di Sangiovese in alcune annate e, naturalmente, maturato in barrique, ancora oggi è composto con il medesimo uvaggio e affinato in legno piccolo, e sembra sfoggiare una "nuova giovinezza", dopo le annate della prima decade del Nuovo Millennio che avevano suggerito una sua espressività più di maniera che di sostanza. La versione 2019 possiede un bagaglio aromatico convincente, all'insegna del frutto rosso maturo ravvivato da tocchi più fragranti di edera e macchia mediterranea, a cui si somma una continua speziatura con qualche rimando di cacao. Intenso il sorso dall'articolazione tannica importante e dal finale ancora fruttato e dalla bella nota balsamica di chiusura. Oggi Argiano, 55 ettari a vigneto, situati nel quadrante sud-occidentale della denominazione, per una produzione complessiva di 330.000 è di proprietà dell'imprenditore brasiliano Andrè Esteves.

I VINI DI WINENEWS

MOSNEL

Docg Franciacorta Pas Dosé

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola il Mosnel
Proprietà: Emanuela Barboglio e figli
Enologo: Flavio Polenghi

Servono almeno 30 mesi sui lieviti perché questa Cuvée a base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero possa diventare il Pas Dosé a marchio Il Mosnel, una delle più interessanti realtà franciacortine, che specie, in epoca recente, ha davvero assunto un ruolo non secondario, dimostrandosi capace di essere saldamente fra le "Maison" di riferimento del territorio. Nel calice il vino è giallo brillante dalle sfumature oro e dal perlage fine e persistente. Il profilo aromatico, invece, è contraddistinto da fragranza e vivacità, che sanno di cedro e pesca bianca, erbe di campo e limone. In bocca, il vino possiede sorso asciutto, sapido e affilato, dinamico e ritmato, con un finale profondo e quasi sferzante, di nuovo su toni agrumati. Il Mosnel nasce a Camignone, intorno ad una residenza con cantine cinquecentesche che ne testimonia la storia. L'impianto dei primi vigneti specializzati arriva nel 1968, con la costituzione della Doc Franciacorta, grazie all'intuito di Emanuela Barboglio, donna pioniera nell'areale dove nascono alcune delle bollicine più importanti d'Italia. Oggi la conduzione dell'azienda è in mano ai suoi figli: Giulio, a capo della parte tecnica e Lucia Barzanò, impegnata nel settore marketing e comunicazione. L'impresa, intanto, ha a disposizione un parco vigneti di 41 ettari coltivati a biologico in un corpo unico intorno attorno alla cantina, da cui escono 250.000 bottiglie all'anno.

VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

Doc Maremma Toscana Viognier e Chardonnay Le vie del Mare

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Viognier e Chardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 7,00
Azienda: Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

In Toscana le cantine cooperative non hanno vita facile. Eppure quella dei Vignaioli di Scansano, con quasi 50 anni di storia sulle spalle, non ha mai mostrato cenni di cedimento. Anzi, nel recente passato, una riconsiderazione complessiva della produzione ha portato sul mercato etichette migliorate e un'affidabile qualità. Oggi conta su oltre 160 soci che coltivano 700 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 5.400.000 bottiglie. Numeri che ne fanno la realtà più grande della denominazione maremmana, espressa da un ricco portafoglio etichette, con i vini della denominazione nata attorno al borgo omonimo a farla da padroni, in qualche modo in diretta competizione con quelli della più recente Doc Maremma Toscana, su cui la cantina sociale ha puntato senza incertezze. Manca ancora il balzo verso l'eccellenza assoluta, ma i vini sono sempre più interessanti con un'espressione stilistica più coerente e definita, dall'invidiabile equilibrio complessivo. La linea "Le vie del mare" nasce come celebrazione ai porti che hanno permesso lo scambio di ricchezze fra terra e mare. Un rosso, un rosato e un bianco, quest'ultimo a convincerci di più: Viognier e Chardonnay divisi fra acciaio e legno portano al naso profumi croccanti e sostanza. Gelsomino, vaniglia e pera matura addolciscono un bouquet citrino che si ritrova nel sorso morbido, lievemente amaricante e sapido fino alla fine.

MICHELE CHIARLO

Docg Nizza Cipressi

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Michele Chiarlo
Proprietà: Michele Chiarlo
Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

Il Nizza Cipressi 2018 di Michele Chiarlo è una sorta di "Super Barbera". Il suo colore rosso è compatto e richiama il rubino mentre al naso i profumi sono netti e puliti, passando dalle note di frutta rossa matura, ai rimandi puntuali di spezia e tabacco. In bocca, il sorso è morbido e rotondo, dallo sviluppo dinamico e dal finale piacevolmente fruttato, dai tocchi di pietra focaia. Una Barbera in purezza, affinata in legno grande per 12 mesi, le cui uve arrivano dalla Tenuta "La Court", dove i vigneti sono piantati ad un'altezza tra i 230 e i 280 metri sul livello del mare, su terreni caratterizzati dalle cosiddette "sabbie astiane", a base di marne argilloso-calcaree, con presenza di limo e sabbia. La Tenuta "La Court", acquistata da Michele Chiarlo nel 1995, si estende per 20 ettari a Castelnuovo Calcea, nel cuore del Monferrato, e qui la famiglia Chiarlo ha scommesso sulla giovane Docg Nizza, nata nel 2014. Michele Chiarlo e i suoi figli Alberto e Stefano conducono una delle cantine più affermate del Piemonte e nei loro 150 ettari di vigneti di proprietà tra Langhe, Monferrato e Gavi, continuano una tradizione iniziata nel 1939 da Pietro Chiarlo. Suo figlio Michele si iscrisse alla scuola di enologia di Alba dove come compagni ebbe una serie di uomini, che come lui, hanno scritto la storia enoica del Piemonte e non solo: Renato Ratti, Franco Ziliani, Ezio Rivella e Giacomo Tachis.

LE MACCHIOLE

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah
Bottiglie prodotte: 155.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Le Macchiole Società Agricola
Proprietà: famiglia Merli e Campolmi
Enologo: Luca Rettondini

Non perché sia l'ultimo prodotto o perché sia ottenuto da una vendemmia, a queste latitudini, particolarmente interessante, ma il Bolgheri Rosso 2019 de Le Macchiole è senz'altro la versione più riuscita dell'entry level dell'azienda bolgherese, che lo ha proposto per la prima volta con l'annata 2004. Prima di tutto perché l'ultima realizzazione sembra finalmente aver trovato una sua definizione precisa a partire dal suo uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, e poi, e forse soprattutto, perché finalmente in fase di affinamento (10 mesi in cemento e in barrique di secondo, terzo e quarto passaggio) il vino è stato notevolmente snellito e finalmente adeguato al suo ruolo di etichetta spigliata e beverina e, passateci il termine, "quotidiana". Insomma, per dirla in due parole, è diventato un vino più consapevole e moderno. Di colore rubino brillante, possiede naso che sa di frutti di bosco, toni di erbe aromatiche e un tocco di tabacco. In bocca, il sorso è pieno, succoso e dinamico, appena sapido, con tannini docili e finale solidamente fragrante, condotto da una bella nota balsamica. La cantina Le Macchiole, fondata nel 1983 da Eugenio Campolmi, ed oggi condotta da sua moglie Cinzia Merli e i figli Elia e Mattia, è ormai tra le realtà che occupano saldamente il centro del palcoscenico enoico di Bolgheri, con 28 ettari a vigneto per 190.000 bottiglie di produzione complessiva.

I VINI DI WINENEWS

IDDA

Dop Sicilia Idda Bianco

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Idda
Proprietà: Graci - Gaja
Enologo: Graci - Gaja

Il naso del Bianco 2019 prodotto sulle falde dell'Etna da Idda, ha profumi molteplici che spaziano dal pompelmo alla susina, dal gelsomino alla zagara, dalla resina alla nocciola. Fresco e articolato il sorso, soprattutto saporito e vivace, dal finale persistente dove si ripropongono gli agrumi e un tocco fumè. Alle falde del vulcano è in atto un fermento, è proprio il caso di dirlo, che dura ormai da un ventennio e che ruota attorno ad una riscoperta. Merito delle cantine locali, evidentemente, ma anche, e forse con un tempismo più precoce, di tanti produttori provenienti da molte delle regioni storiche dell'enologia nazionale. Ultimo di questa serie, probabilmente ancora non esaurita, niente di meno che Angleo Gaja il quale, insieme al già affermato vigneron etneo Alberto Aiello Graci, ha dato vita al progetto enologico Idda. Idda significa in siciliano "Lei", perché al contrario di come si pensa, in Sicilia il vulcano è "a muntagna", alla quale il mito attribuisce una natura femminile e capricciosa, ma anche materna e protettiva. In questo senso Idda è prima di tutto sicilianità enoica, che si focalizza sul Carricante (ma, naturalmente c'è anche il Nerello), puntando sul versante sud-ovest del vulcano, il lato "controcorrente" dell'Etna. Oggi il progetto, partito nel 2016, conta su 20 ettari di vigneti ubicati tra i 600 e gli 800 metri di altezza, nei comuni di Belpasso e di Biancavilla.

CAMPO DI SASSO

Toscana Igt Rosso Insoglio del Cinghiale

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 250.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Tenuta Campo di Sasso
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

A sentir parlare Niccolò Marzichi delle tenute di famiglia di Bibbona, ci si innamora per osmosi: una cascata di parole coinvolte descrivono questo territorio - meno noto rispetto al blasonato Bolgheri confinante - citandone i colori (la cui armonia solo l'occhio nudo riesce a percepire), i boschi e il mare (che portano influenze benefiche ancora solo in parte conosciute), l'inverno (sottovalutato, eppure così pieno di profumi e atmosfera). Tanto entusiasmo lo hanno portato a trasferirsi lì con la famiglia italo-francese, a condurre l'azienda che ha unito 3 fratelli di una delle famiglie del vino italiano più note al mondo: gli Antinori. Oggi le tenute di Biserno e Campo di Sasso non hanno bisogno di presentazioni e hanno collezionato conferme su conferme rispetto alle 5 etichette prodotte. Ma nel 2005, quando ancora nessuno ne era a conoscenza, Niccolò passò molto tempo all'estero a far scoprire e capire l'idea di sua madre Ilaria e i suoi due zii, Lodovico e Piero. L'Insoglio del Cinghiale gli rese la vita facile: lo stile piaceva, risultava simpatico e versatile, ed "è cresciuto senza bisogno di spinte". L'annata 2020 ha permesso un lungo periodo vegetativo alle piante, creando vini più distesi e donando al Syrah una carnosità insolita, che nel bicchiere si ritrova tutta: pepe e violetta e la dolcezza del melograno invogliano ad assaggiare questo rosso morbido e saporito, dal tannino levigato e dal finale succoso.

COL VETORAZ

Docg Valdobbiadene Extra Dry Cuvée 13

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Col Vetoraz Spumanti
Proprietà: Francesco Miotto, Loris Dall'Acqua, Paolo De Bortoli
Enologo: Loris Dall'Acqua

Nel 1993 Francesco Miotto, Paolo De Bortoli e Loris Dall'Acqua hanno dato vita a questo progetto, capace in poco meno di un trentennio di diventare una delle realtà più apprezzate e rinomate del distretto viticolo di Valdobbiadene. Col Vetoraz è il nome della collina a fianco del "Mont" di Cartizze, a 400 metri di altitudine, dove i soci fondatori dell'omonima azienda contano su 12 ettari di vigneto di proprietà. Ma a fornire la materia prima c'è anche una rete di affidabili viticoltori che conferiscono le loro uve alla cantina con sede a Santo Stefano di Valdobbiadene. La produzione annua arriva così a 1.200.000 bottiglie, espressione di 130 ettari di vigneto e le etichette aziendali ottenute, evidentemente in prevalenza da uve Prosecco (Glera), arrivano dalle migliori zone dell'areale. Lo stile dei vini ha subito, soprattutto di recente, un ridimensionamento della componente zuccherina, in favore di un sorso più dinamico e versatile, dall'impronta più moderna e centrata. La Cuvée 13 di Valdobbiadene è ottenuta a partire dalla selezione di 13 vigne della cantina e vinificata con un residuo zuccherino di 13 grammi/litro, millimetricamente bilanciato a formare un vino preciso nei suoi profumi delicati e dolci di fiori di biancospino e acacia, cedro e melissa, cremosissimo al sorso dove ritroviamo coerenza aromatica rispetto all'olfatto.

GEOGRAFICO

Docg Chianti Classico Terziere di Levante

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricoltori del Chianti Geografico
Proprietà: Mario Piccini
Enologo: Alessandro Barabesi

La premessa è duplice: il Sangiovese, che si adatta ad ogni piccola sfumatura che differenzia i contesti pedo-climatici in cui cresce; un anniversario - il sessantesimo - da festeggiare, celebrando sia la propria storia che il proprio territorio d'origine. Il denominatore comune si chiama Chianti Classico e da qui nasce l'idea del Chianti Geografico di creare un "triumvinato" che rappresenti le migliori espressioni di Sangiovese dai tre più storici borghi della denominazione cui la cooperativa è legata dal 1961: Radda, Gaiole e Castellina in Chianti, i tre Terzieri che componevano la Lega del Chianti, nata nel 1300 a pacificare il territorio per secoli conteso fra Siena e Firenze e rappresentata dal celebre Gallo Nero. Tre Terzieri quindi, nominati dagli agricoltori del Geografico e dall'azienda Piccini (che ha rilevato la cantina nel 2015 per tentare di rilanciarla da un periodo di rallentamento) secondo i venti che identificano la posizione dei tre borghi: Tramontano per Radda, Ponente per Castellina e Levante per Gaiole. La differenza nel bicchiere è evidente, a riprova del fatto che non serve guardare solamente alla Gran Selezione per trovare le diverse espressioni delle sottozone chiantigiane. Speziato il terziere di Tramontano, fruttato quello di Ponente, conquista la balsamicità del Levante, le cui erbe officinali accompagnano sia naso che bocca, arricchendo la dolcezza del frutto e la spiccata vena acida.

I VINI DI WINENEWS

MASSETO

Toscana Igt Rosso Massetino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 450,00
Azienda: Masseto
Proprietà: Gruppo Frescobaldi
Enologo: Axel Heinz, Eleonora Marconi

Decisamente nitido e fruttato al naso il Massetino 2019 che inserisce nel suo bagaglio aromatico anche tocchi balsamici, liquirizia, macchia mediterranea e spezie. Articolata la bocca, morbida, suadente e polposa, dai tannini risolti e dal frutto pieno e succoso, fino ad un finale pieno e avvolgente. In principio fu la Tenuta dell'Ornellaia a produrre il Masseto. E sappiamo tutti cosa è successo. Oggi Masseto è una tenuta a sé stante e un progetto autonomo. Il luogo che lo simboleggia è minimale, un opificio dove niente è lasciato al caso e dove predomina il cemento e il rovere. La cantina è posta al centro dei 13 ettari di vigneto (per 33.000 bottiglie complessive) da cui storicamente nasce il sontuoso Merlot in purezza, capace di contenere la storia della Tenuta dell'Ornellaia e di amplificarla con il suo inconfondibile carattere e le sue quotazioni stellari. Con accenti lievemente diversi, evidentemente: per esempio, l'uso del legno è quasi prevalentemente nuovo (solo barrique) e la vinificazione viene effettuata soltanto in cemento. Ma non solo. Ad affiancare il "grand vin" è arrivato anche il "second vin" di casa, il Massetino (prima annata prodotta la 2017), oggetto del nostro assaggio ed ottenuto non dai vigneti più giovani, come spesso accade in questo tipo di vini, ma dalle uve che al tavolo di cernita non sono state ritenute all'altezza per la produzione del fratello maggiore.

TENUTE BOSCO

Doc Etna Rosso Piano dei Daini

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Tenute Bosco Società Agricola
Proprietà: Sofia Ponzini
Enologo: staff tecnico aziendale

Delizioso il Piano dei Daini 2019 un Etna rosso dal naso avvolgente, fruttato, che rimanda alla pesca e al ribes, dai toni affumicati e dai cenni più freschi di menta e salvia, con tocchi speziati più sfumati. Il sorso è dinamico, i tannini ancora nervosi, ma sono fitti e ben estratti, maturo e pieno il frutto, lunghissimo il sapido finale. In principio è stato una specie di innamoramento improvviso per una terra a cui è difficile resistere. Poi è diventato un progetto enologico compiuto, con i suoi 12 ettari, intorno ai 700 metri sul livello del mare, coltivati a biologico (con la varietà del Nerello Mascalese a fare da protagonista, ma ci sono anche il Nerello Cappuccio e il bianco Carricante e, altrettanto usualmente, a queste latitudini, con ceppi ad alberello pre-fillosserici vecchi anche più di un secolo) per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie e con lo stile molto moderno della cantina a fare come da contrappunto contemporaneo ad un paesaggio sostanzialmente immutato da secoli. Potrebbe essere riassunto così il viaggio enoico iniziato nel 2010 da Sofia Ponzini e sua sorella Alice, con in più l'"incrocio" fatale con l'Etna e con le sue potenzialità enologiche ancora non del tutto espresse. Molto altro, naturalmente, lo raccontano i loro vini con uno stile già ben definito e coerente con il territorio d'origine, in grado di mettersi quasi da subito insieme ai migliori dell'areale.

(Massimo Lanza)

ZOOM

AGALÌA, DISTILLATO DI AGAVE

CONTRADA SAN SILVESTRO, 6/C - MARSALA (TP)
Tel: +39 0923 1987293
Sito Web: agalia.it

Agalìa è, prima di tutto, un sogno che si avvera, un progetto nato dalla passione di quattro amici provenienti da esperienze diverse (Federico Vincenzi, Michele Di Carlo, Davide Fregonese e Augusto Prusso) che hanno creato un innovativo distillato d'agave di 43,3 gradi alcolici, un prodotto che ha richiesto anni di ricerca prima di giungere al risultato finale. Agalìa è un prodotto che unisce i profumi e la tradizione della Sicilia, fondendo i particolari aromi dell'agave con le botaniche di Sicilia come il limone verdello e le pale di fico d'India. Da gustare liscio o miscelato, Agalìa profuma di frutta candita, agrumi, ulivo, snocciolando poi tutta una serie di suggestioni mediterranee. Al gusto è persistente, delicato, gentile. Senza zuccheri aggiunti, la nota alcolica non è troppo presente, la morbidezza del sapore prevale lasciando a lungo una gradevole percezione che avvolge. Ogni bottiglia da 0,50 litri, è decorata con il logo Agalìa serigrafato ed una piastrella di ceramica di Caltagirone numerata ed applicata a mano.

RISTORANTE

ANTICO ARCO

PIAZZALE AURELIO, 7 - ROMA
Tel: +39 06 5815274
Sito Web: www.anticoarco.it

Nato nel 1996 con l'obbiettivo di una cucina saldamente legata a materie prime biologiche, il ristorante romano Antico Arco porta con sé anche un altro merito: una articolata selezione di etichette, 1.200 referenze, ad alimentare una carta dei vini "orchestrata" dal sommelier Alessandro Carati. Ai fornelli, lo chef albanese Fundim Gjepali capace di mixare, sia dal mare che dalla terra, grandi classici e creatività, applicando nuove e minuziose tecniche per eseguire i piatti della tradizione romana. Alcuni esempi? Gricia con mezze maniche; carbonara e tartufo nero; tagliolino fatto in casa, gamberi, funghi cantarelli e timo limonato. Oppure, capasanta rosolata, filetti di peperone al forno, basilico e maionese al limone; kebab aperto leggermente piccante. O ancora, arrosto di piccione con broccoletto romano ripassato e riduzione di cesanese; agnello Te Mana, carciofi rosolati e maionese al dragoncello. E per chiudere, biscotto alla fava tonka, cioccolato biondo speziato, ananas marinato e gelato allo zenzero oppure il cioccolato Valrhona e mandorle.

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: © Società Agricoltori Chianti Geografico

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

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES
NONINO Distillatori in Friuli dal 1897
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.
VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura