

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 178 - Dal 31 Ottobre al 6 Novembre 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 31 OTTOBRE AL 6 NOVEMBRE 2021

Marchesi Antinori

Ferrari

Baglio di Pianetto

Arrighi

Tenuta di Biserno

Paitin

Cecchi

Bentu Luna

Donne Fittipaldi

Kloster Neustift

Alta Vista

Duemani

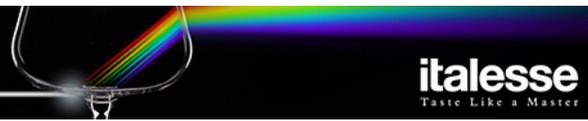
Tenuta Sette Ponti

Passopisciarno

Zoom: Podere Forte, Salumi Toscani

Ristorante: Casa Vissani - Baschi (TR)





MARCHESI ANTINORI

Toscana Igt Rosso Tignanello

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 345.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Il Tignanello, "bordolese" toscano per eccellenza è stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali, e tra i primi a non utilizzare uve bianche nel suo blend. Sangiovese e Cabernet Sauvignon, con l'aggiunta, a partire dalla versione 1995, del Cabernet Franc, nella versione 2018 profuma di rosa, viola e ribes maturo. Non manca un buon sostegno dei legni di affinamento, che inseriscono tocchi affumicati e speziati. Il sorso è subito succoso in entrata e non privo di dolcezza e morbidezza. I tannini hanno sapore e carattere, anche grazie al rilancio del nerbo acido. Sviluppo sapido e intenso con chiusura appagante e interminabile. La Tenuta Tignanello si trova sulle colline tra le valli della Greve e della Pesa e si estende per 319 ettari di terreni, con 130 ettari vitati. Sulla stessa collina dal suolo calcareo ad alberese e galestro, si estendono i vigneti Tignanello e Solaia, da cui nascono le due celeberrime etichette a marchio Antinori. Da oltre 26 generazioni la famiglia Antinori è nel mondo del vino, gestendo direttamente la propria attività con scelte innovative e coraggiose ma anche rispettose della tradizione. Oggi la società è presieduta da Albiera Antinori, con il supporto delle sorelle Allegra e Alessia. Il padre, Piero Antinori, è presidente onorario, mentre Renzo Cotarella è enologo e amministratore delegato.

FERRARI

Doc Trento Brut F1 Limited Edition

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Società Ferrari f.lli Lunelli](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Ruben Larentis

C'è già per l'Italia enoica il tanto agognato aggancio e sorpasso ai "cugini" francesi. Come è noto, per la prima volta una bollicina italiana salirà sul podio di tutti i Gran Premi del Campionato Mondiale di Formula 1 al posto di uno Champagne. A raggiungere questo risultato i Lunelli, che, dalla stagione 2021 e per i prossimi tre anni, celebreranno le vittorie di Hamilton, Leclerc o Verstappen, portando sul podio una Jeroboam di Ferrari Trentodoc. Insomma, Ferrari Trento è il brindisi ufficiale della Formula 1, che ha scelto la cantina di Trento come partner ufficiale per i festeggiamenti e i momenti conviviali del suo Circus. A ben guardare, non è la prima volta che le bollicine Ferrari bagnano la Formula 1. Già negli anni Ottanta del secolo scorso, a Monza le bollicine trentine festeggiavano il Gran Premio d'Italia. Ma essere partner ufficiale dell'intera stagione, è, naturalmente altra cosa. Per celebrare questo successo i Lunelli hanno messo in commercio una Limited Edition del loro spumante (dedicata a 4 Gran Premi: Monza, Silverstone, Suzuka e Sochi). Un Trentodoc da collezione, ottenuto da Chardonnay in purezza, sui lieviti dura per 36 mesi che al naso porta con sé aromi di pesca, susina, pompelmo rosa e zagara, quindi tocchi di pasticceria e mandorla glassata. Perlage fine e carbonica velutata introducono ad un sorso teso e persistente, dal lungo finale ancora agrumato.

BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Brut Rosé Syrah Fushà

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)

Proprietà: famiglia Conte Marzotto Paolo

Enologo: Giuseppe Lo Iacono, Mattia Filippi

Baglio di Pianetto, uno dei nomi simbolo della Sicilia enoica, rappresenta l'eredità, prima di tutto affettiva, del conte Paolo Marzotto, scomparso poco più di un anno fa. Nata nel 1997, poggia sugli 88 ettari vitati a biologico della Tenuta Santa Cristina Gela nel palermitano e di Pianetto nella Doc Monreale e i 70, sempre allevati a biologico, di quella in Val di Noto a Baroni, per un totale di 750.000 bottiglie di produzione complessiva. A questo già importante nucleo originario, di recente, si è aggiunta "Fermata 125", ovvero una realtà produttiva sul versante nord dell'Etna, il cui nome deriva da quello dell'omonima fermata della Circumetnea a Passopisciaro. Una fermata non casuale, la 125, perché è quella che si trova proprio davanti alle Cantine Valenti, partner per questo progetto dell'azienda, che si basa su 3 ettari a Nerello Mascalese e 3 ettari a Carricante. Dai vigneti della parte di Noto, invece, arrivano i due nuovi spumanti Fushà, versione Brut e Brut Rosé, per celebrare la voglia di ricominciare dopo il picco di pandemia. Insolia il primo, Syrah il secondo, sono metodi Charmat che prendono il nome della zona pianeggiante della zona nella lingua della cultura arbëresh. Il Rosé sa di melograno, mandarino e rosa con l'immancabile sentore di pepe; la bolla fine e persistente, sviluppa una nota piacevolmente amaricante - a temperare la dolcezza di caramella alla mora - e mentolata nel finale.

ARRIGHI

Vino Bianco Nesos

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Ansonica

Bottiglie prodotte: 200

Prezzo allo scaffale: € 188,00

Azienda: [Azienda Agricola Arrighi](#)

Proprietà: Antonio Arrighi

Enologo: Laura Zuddas

Vero e proprio esperimento costruito a partire da un passo indietro lunghissimo nella storia enoica del Mediterraneo, il progetto dell'elbano Antonio Arrighi è cominciato sotto l'impulso di Attilio Scienza, rapito dalle suggestioni dell'antico vino di Chio e dalle ragioni per cui fosse così noto ed apprezzato. Protagonista l'Ansonica, varietà strettamente imparentata con l'Ansonica-Inzolia utilizzata nell'isola greca, che è declinata a partire dall'immersione per alcuni giorni in mare di ceste di vimini riempite delle sue uve, poi appassite al sole e successivamente fermentate ed affinate in anfore con le bucce per sei mesi. Il contatto diretto con il mare e le sue correnti per qualche giorno ha lo scopo di togliere la pruina della buccia dell'uva senza danneggiare l'acino, accelerando così il successivo appassimento al sole e preservando l'aroma del vitigno. Un processo produttivo antico e del tutto originale, capace di donare al vino suggestioni a dir poco ancestrali. La versione 2019 del Nesos, che in greco antico significa "isola", per l'appunto, possiede un bagaglio olfattivo decisamente iodato, che rimanda ai fiocchi di sale marino e alle alghe, per poi passare su toni di frutta esotica, spezie piccanti, humus e fiori di camomilla. In bocca, il sorso è sapido ma non salato e il frutto è abbondante, fino ad un finale giocato tra sapidità e dolcezza e da rimandi alla macchia mediterranea.



TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Biserno

Vendemmia: 2018

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

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Tenuta di Biserno](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

Il Biserno è un vino che si inserisce nella tradizione bolgherese ma con le dovute differenze. A partire dai terreni sul quale è coltivato che, secondo il suo artefice, Lodovico Antinori, hanno un vantaggio: sono molto vari. E così è nato questo blend a base di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dalle varie sfaccettature. La versione 2018 profuma di frutti neri, erbe aromatiche, note tostate e cioccolato. Sorso di grande struttura, pieno e succoso, morbido e levigato nell'espressione tannica, ma al tempo stesso dinamico, lungo ed appagante nel finale. La Tenuta di Biserno nasce in alta Maremma, a due passi da Bolgheri di cui respira i tratti enologici. Si tratta di una realtà produttiva tendenzialmente giovane, visto che, insieme all'altra faccia del progetto, Campo di Sasso, rappresenta il cuore di un'operazione enoica nata poco più di quindici anni fa. Grande esperienza e spessore enologico, invece, li possiede in abbondanza se guardiamo ai personaggi che la animano: Piero e Lodovico Antinori, riuniti proprio in questa nuova avventura dopo aver camminato con successo su percorsi diversi. Ecco allora riunite, da una parte, la capacità imprenditoriale di Piero, Presidente della Marchesi Antinori, dall'altra, la genialità di Lodovico, "inventore" della Tenuta dell'Ornellaia. Oggi l'azienda conta su 99 ettari di vigneto, per una produzione media di 160.000 bottiglie.

PAITIN

Docg Barbaresco Serraboella Sorì Paitin

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.350

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Paitin](#)

Proprietà: famiglia Pasquero Elia

Enologo: Silvano Pasquero Elia

Paitin è il nome di una proprietà che gli Elia possedevano tra Neive e Castagnole. Questa proprietà era per loro strategica, tanto che vennero soprannominati con tale nome: Paitin. Per questo nel 1796 il Sorì sul Bricco di Neive (ora Cru Serraboella) prese il nome di Sorì 'd Paitin ovvero il Sorì di proprietà di Paitin. Di qui seguirà una storia che vedrà gli Elia protagonisti delle vicende del Barbaresco. Nel 1938, però, con la morte di Giuseppe Elia, il figlio Alessandro non proseguì sulla strada del padre. Ci provò Giovanni marito di Elisa Pasquero-Elia, ma purtroppo morì nello stesso anno. Secondo, il figlio di soli 10 anni, nel mezzo della Seconda Guerra Mondiale, con la madre Elisa si trovarono impreparati. Perdute molte delle proprietà, rimasero solo con quella nel Cru di Serraboella. Nel 1948, Secondo inizierà a gestire da solo l'azienda e l'anno dopo arriverà in azienda Maria-Luisa, ristabilendo la fama familiare nel Barbaresco. I figli ed il nipote di Secondo e Maria, Giovanni, Silvano e Luca proseguono oggi questa storia, dai loro storici 18 ettari di vigneto condotti a biologico, da cui si ricavano 90.000 bottiglie. Il Barbaresco Serraboella Sorì Paitin 2018 profuma di piccoli frutti rossi e viola, tocchi di pietra focaia tabacco e sottobosco. Fine il sorso, che non manca di spessore, segnato da tannini incisivi e fruttati, che si congelano in un finale dalla bella nota sapida.

CECCHI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Valore di Famiglia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

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

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miria Bracali

Per un'azienda delle dimensioni di Cecchi (337 ettari di vigne di proprietà divise fra Chianti Classico, Maremma, Umbria e Montalcino che concorrono a produrre all'incirca 8,5 milioni di bottiglie all'anno) non è facile riuscire a comunicare in modo chiaro al consumatore le scelte enologiche e commerciali che stanno dietro alla produzione di una quantità non esigua di etichette. Da una parte, essersi avventurati - a partire dagli anni '60, dopo oltre mezzo secolo di storia vitivinicola alle spalle - nell'acquisto di tenute di proprietà in territori del vino dalla denominazione forte, ha certamente aiutato a definirsi in modo chiaro sugli scaffali; d'altra parte però il Chianti Classico pone la sfida che sempre più produttori affrontano consapevolmente: permettere al Sangiovese e al suo talento camaleontico di esprimere le innumerevoli peculiarità pedo-climatiche chiantigiane. Parte da qui la scelta di produrre le linee degli Gli Scudi, di Villa Cerna e di Villa Rosa, per valorizzare i vigneti più caratterizzanti in possesso della famiglia. Fra Gli Scudi risulta particolarmente interessante la versione 2016 di Valore di Famiglia, Gran Selezione ottenuta da vigna Palagione di Villa Rosa. L'annata ha permesso una maturazione lenta e progressiva delle uve e ne è risultato un Sangiovese in purezza elegante, dall'acidità vibrante e dal fruttato pieno e sapido di agrumi e piccoli frutti rossi. Goloso.

BENTU LUNA

Doc Mandrolisai Rosso Mari

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Bovaleddu, Cannonau, Monica e altri vitigni a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 49.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Bentu Luna](#)

Proprietà: Gabriele Moratti

Enologo: Emanuela Flore

Bentu Luna è il nuovo progetto enologico di Gabriele Moratti (già presente nel panorama enico del Bel Paese con il Castello di Cigognola in Oltrepò Pavese) e trova il suo luogo d'elezione al centro della Sardegna su 25 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie. La cantina ha sede a Neoneli, mentre l'intero progetto si sviluppa tra il Mandrolisai e il Barigadu, nelle province di Oristano e Nuoro, ruotando attorno alla valorizzazione della Doc Mandrolisai e alla salvaguardia di un patrimonio viticolo unico, costituito da appezzamenti di vecchie vigne ad alberello dai 40 ai 60 anni di età con qualche ceppo anche ultra centenario, composto da sole varietà di antica coltivazione, che rischiava di essere abbandonato poiché non creava più reddito. I vini sono ottenuti a partire da vinificazioni in vasche di cemento crudo di piccole dimensioni e l'impiego del legno è contenuto, circoscritto a barrique di secondo o terzo passaggio. La linea di Bentu Luna comprende un unico bianco, Unda, a base di uve Vermentino e i rossi Susu, da uve Cannonau, Sobi, forse il più intrigante, ottenuto da un uvaggio di Bovale, Cannonau, Monica, Pascale, Cagnulari, Carignano e Barbera ed in fine il Mandrolisai Mari. Quest'ultimo, nella versione 2019, profuma di frutti rossi, macchia mediterranea e note salmastre, ad anticipare un sorso pieno, succoso ed invitante, dal finale sapido e ritmato.



DONNE FITTIPALDI

Doc Bolgheri Superiore

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 5.300

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Donne Fittipaldi](#)

Proprietà: famiglia Fittipaldi Menarini

Enologo: Emiliano Falsini

La storia di Donne Fittipaldi ha inizio nel 2004 quando la famiglia Fittipaldi Menarini, decide di intraprendere a Bolgheri la propria avventura enologica. L'azienda, come è facile intuire, è tutta al femminile e vede protagonista Maria Fittipaldi Menarini, con le figlie Carlotta, Giulia, Serena e Valentina. La proprietà si estende per 9 ettari a vigneto, dove vengono allevati i vitigni classici dell'areale: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon, con due eccezioni: il Malbec (vitigno dai natali bordelosi ma che ha trovato il suo luogo d'eccellenza in Argentina) e l'Orpicchio (varietà a bacca bianca un tempo coltivata nell'Areino che, pur essendo vicina a cultivar, quali Cortese, Moscato Giallo e Malvasia, è un vitigno a sé stante e nel 2007 è stato inserito nel Registro nazionale delle varietà). Da questa articolata selezione varietale nascono cinque etichette: Primo Superiore Bolgheri Rosso, Donne Fittipaldi Bolgheri Rosso, Donne Fittipaldi Bianco (da sole uve Sauvignon Blanc), Malaroja (Malbec in purezza), ed il Lady F (ottenuto da sole uve Orpicchio). Il Bolgheri Superiore 2018, affinato in barrique in parte nuove e in parte di secondo passaggio per 15 mesi, ha aromi varietali che passano da un rigoglioso fruttato a un più fragrante tratto erbaceo, con spezie a rifinitura. In bocca, il sorso è morbido e largo, dai tannini pieni e fitti, e dal finale caldo e avvolgente.

KLOSTER NEUSTIFT

Vino Orange Insolitus Hora

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sylvaner

Bottiglie prodotte: 5.300

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici Agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin

Anche se all'Abbazia si produce vino dal 1142, la cantina di Novacella, situata al centro della Valle Isarco, è tra le più moderne e dinamiche in circolazione, in un panorama enico, quello altoatesino, del resto molto innovativo, con molti vini capaci di sbaragliare qualsiasi concorrenza sul fronte del rapporto qualità-prezzo (a vari livelli e su differenti fasce di mercato). 26 gli ettari vitati, aumentati, come da tradizione altoatesina, dall'attività di molti piccoli vignaioli che conferiscono le loro uve a Novacella, dove vengono realizzate 650.000 bottiglie annue, a comporre un portafoglio etichette articolato e senza punti deboli, di esecuzione tecnicamente impeccabile e di confortante costanza qualitativa, che raccontano di un'azienda ormai ben più che consolidata e costantemente protagonista dell'Alto Adige enico. Inserito nel filone dei cosiddetti "orange wine" e facente parte della linea dei vini "Insolitus" dedicata ai vini sperimentali della cantina altoatesina (e che comprende anche Ohm da uve Bronner e il Pinot Bianco Quota), l'Hora 2015, Sylvaner - macerato sulle bucce e affinato per 24 mesi in legno grande e per 18 in barrique - possiede naso affumicato con incursioni agrumate, mielate, di frutta candita e di erbe di montagna. In bocca, il sorso è compatto e teso, con qualche cenno tannico ad incrociare acidità e frutto, fino ad un finale sapido e lungo dai ritorni fruttati.

ALTA VISTA

Doc Lujan de Cuyo Malbec Single Vineyard Alizarine

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Malbec

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 53,00

Azienda: [Bodega Alta Vista Wines](#)

Proprietà: famiglia d'Aulan

Enologo: Adrian Meyer, Francois Didier

Debono

La famiglia francese d'Aulan produce vini in diverse regioni del mondo, dalla Francia (Champagne Piper-Heidsieck, Château Sansonnet), all'Ungheria (dal 1999 con Château Derezsla), fino in Argentina, dove possiede dal 1998 l'azienda Alta Vista, a quindici chilometri a sud di Mendoza, regno incontrastato del Malbec e del Torrontés, le due principali varietà dell'areale. L'estensione vitata aziendale è importante e arriva a sfiorare i 1500 ettari complessivi, ripartiti in vari appezzamenti, rientranti sia nel territorio di Mendoza che in quello di Salta, ad altitudini che arrivano a toccare anche i mille metri sul livello del mare. Bodega Alta Vista registra oggi una produzione media annua pari a 1.700.000 bottiglie, numeri non certo confidenziali che tuttavia non prescindono mai dai migliori criteri produttivi per il raggiungimento di standard qualitativi elevati. Articolato il portafoglio etichette diviso nelle linee "Alto", "Single Vineyard", "Atemporal", "Premium", "Classic" e "Terroir Selection". Fra i single Vineyard abbiamo avuto modo di assaggiare l'Alizarine, Malbec in purezza decisamente concentrato di intense note speziate e fruttate. Confettura di frutta nera, goudron, sottobosco, tocchi affumicati, fiori rossi macerati si ritrovano sia al naso che al sorso, che esordisce morbido, si sviluppa amaricante e cresce progressivamente in freschezza, sdrammatizzando la densità di questo vino argentino.

DUEMANI

Costa Toscana Igp Cabernet Franc Duemani

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Azienda Vinicola Duemani](#)

Proprietà: Elena Celli, Luca D'Attoma

Enologo: Luca d'Attoma

Il Cabernet Franc 2018 di Duemani, affinato per 20 mesi in barrique prevalentemente nuove, profuma di gelsi, more, erbe aromatiche, allora in particolare, delicate note piraziniche e rimandi fumè e speziati. Rosso dai tratti decisamente mediterranei in bocca, dove il legno, ben dosato, fa da degna cornice ad un sorso ampio e succoso, vivacizzato da tannini lunghi e solidi, che confluiscono in un finale persistente e dalla bella nota balsamica di chiusura. L'azienda dell'enologo Luca D'Attoma (una tendenza in crescita fra i tecnici più affermati quella di diventare produttori in prima persona) e di sua moglie Elena Celli ha poco più di venti anni di carriera, ma ha saputo fin da subito mettersi in luce, giocando la partita dei vitigni internazionali influenzati dal benefico clima mediterraneo. I vigneti si trovano, infatti, in quella porzione delle colline pisane non distante dalla costa nei pressi di Ripabella e si estendono per 12 ettari allevati in biodinamica e da cui si ottengono 50.000 bottiglie. Le varietà protagoniste sono il Cabernet Franc, il Syrah, l'Alicante, il Grenache ed il Merlot. Definito e senza tentennamenti lo stile dei vini, di esecuzione tecnica inappuntabile e rivelatore di un'espressività solare e generosa dai tratti continui e ben leggibili, che privilegia colori profondi, generose estrazioni e pienezza strutturale, senza mai perdere di vista equilibrio e dinamica.



TENUTA SETTE PONTI

Toscana Igt Rosso Oreno 20 Anni

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 49.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Tenuta Sette Ponti Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff aziendale, Beppe Caviola

La Tenuta Sette Ponti si estende per 330 ettari - dei quali 50 a vigna - in un'area pedemontana tra Firenze e Arezzo. Prende il nome dal numero dei ponti sull'Arno - sette appunto - tra i due capoluoghi toscani. Il più famoso di questi, quello di Buriano, non lontano dalla tenuta, è stato costruito intorno alla metà del 1200 e s'intravede sullo sfondo di due opere di Leonardo da Vinci: la Gioconda e la Madonna dei Fusi. È dagli anni '50 di proprietà della famiglia Moretti Cuseri, da quando cioè l'architetto Alberto acquistò i primi 60 ettari dai Savoia. Molte delle vigne in produzione, circa 35 ettari, sono state piantate negli anni '60 ed altre nuove saranno in produzione. Tutte sono gestite in regime di agricoltura biologica. Includono oltre al Sangiovese molte varietà internazionali, come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Negli ultimi anni, a consolidare e migliorare la vocazione vitivinicola della tenuta, è stato Antonio, figlio di Alberto, imprenditore della moda. Nell'azienda, oggi, si allevano mucche di razza Chianina e suini di razza Cinta. Si produce anche un ottimo extra vergine. Oreno 2019 si presenta di un bel colore rubino con riflessi porpora. Al naso l'attacco è minerale, quindi sentori vegetali di erbe aromatiche come menta e cedrina. Bel fruttato di ribes e mirtillo a completare con cenni speziati di ginepro. La bocca è succosa, calda, equilibrata, con finale lungo e di bella stoffa.

(Leonardo Romanelli)

PASSOPISCIARO

Terre Siciliane Igt Rosso Contrada R

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 3.080

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Vini Franchetti Società Agricola](#)

Proprietà: Andrea Franchetti

Enologo: Andrea Franchetti

Quelle di Andrea Franchetti sono in buona parte di vecchie vigne ad alberello con età variabili tra i 70 e i 100 anni, sul versante nord dell'Etna, dove i suoli cambiano da zona a zona a seconda della composizione chimica delle colate che si sono succedute nei secoli. L'ultimo disciplinare della Doc Etna, riprendendo le antiche mappe catastali borboniche, consente ai produttori di aggiungere in etichetta il nome della contrada da cui provengono le uve, e bisogna dare atto a Franchetti che lui, già dal 2008, imbottigliava i suoi Cru da singola vigna, riportando sull'etichetta l'iniziale della contrada di provenienza. Contrada R dove la R sta per "Rampante" è la sua vigna più alta, si tratta di un impianto ad alberello di oltre 70 anni di età, al limite esterno della curva di livello di quota 1.000 che delimita verso l'alto la Doc. Paradossalmente quindi il Contrada R 2019 non può rivendicare né la Doc, né la menzione geografica Rampante, ma ciò non toglie che sia uno dei vini che meglio rappresentano l'Etna, sin dall'incredibile ampiezza e profondità del naso dove si riconoscono eleganti note di frutti rossi e pesca gialla matura, nuance minerali ferrose, arancia sanguinella e violette selvatiche, mentre l'apporto ben calibrato del legno regala note di spezie gialle e balsamiche. Fresca, autorevole e ben strutturata la bocca, dai tannini filigranati e una persistenza di rara lunghezza.

ZOOM



PODERE FORTE, SALUMI TOSCANI

LOCALITÀ PETRUCCI, 13 - CASTIGLION D'ORCIA (SI)

Tel: +39 0577 8885100

Sito Web: www.podereforte.it

Non solo vino al Podere Forte in Val d'Orcia, un'azienda veramente a tutto tondo che ha concentrato il suo lavoro in molti dei "rami" collaterali dell'eccellenza gastronomica toscana, dai mieli alle farine biologiche, da grani antichi selezionati, fino all'olio e alle erbe aromatiche. Ecco allora un allevamento modello di "cinte" basato su ampi spazi di bosco dedicato a questa antica razza suina brada, caratterizzata dal colore scuro del corpo e della testa ad esclusione di una striscia bianca nella parte anteriore. L'alimentazione a semi del bosco, coadiuvata da preparati biologici, (evidentemente non è solo l'alimentazione, e non solo i semi) contribuisce a produrre salumi particolarmente saporiti e dal gusto estremamente delicato, che spaziano dal culatello "reale" (36 mesi di stagionatura) al "fiocco del principe" (15 mesi di stagionatura), dalla gran coppa (12-18 mesi di stagionatura) al lardo rosato (4 mesi di stagionatura), dal salame gentile (4 mesi di stagionatura) alla spalla "ducale" (18 mesi di stagionatura).

RISTORANTE



CASA VISSANI

STRADA STATALE, 448 - LOCALITÀ CANNITELLO, BASCHI (TR)

Tel: +39 0744 950206

Sito Web: casavissani.it

Che Casa Vissani (a Baschi, a due passi da Orvieto, in quell'Umbria dove il cibo resta un qualcosa di davvero speciale) il ristorante del vulcanico, ma soprattutto grande (il più grande?) chef del Bel Paese, Gianfranco, coadiuvato dall'impeccabile lavoro del figlio Luca, sia una specie di "tempio" dell'alta cucina tricolore è decisamente una delle poche certezze che restano nella vita. Casa Vissani è un luogo d'incredibile fascino, un vero e proprio scrigno della Culinaria con la "C" maiuscola, grazie all'impegno di un gruppo, che soprattutto lavora con una passione straordinaria. C'è, qui, il rischio di godere appieno di un'esperienza duratura, sia per i neofiti alle prime armi con l'alta cucina, curiosi di iniziare un percorso di cultura e di godimento, sia per quelli con qualche esperienza in più, che, cercando sempre il "pelo nell'uovo", sono pronti a sollevare dubbi o critiche, spesso davvero laterali, ma che, al contempo mantengono il piacere di determinare alcuni passi della propria esistenza attraverso una tappa che difficilmente deluderà anche il gourmet più radicale.



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: © AltaVistaWines

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