N. 181

DAL 21 AL 27 NOVEMBRE 2021

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 181 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 NOVEMBRE 2021

Di Majo Norante
Murva
Damilano
Siddùra
St. Michael-Eppan
Frescobaldi
Velenosi
Baglio del Cristo di Campobello
Biondi Santi
Bortolomiol
Monte Fasolo
Cottanera
Le Monde
Secondo Marco

Zoom: Pasticceria Bonfissuto, Panettone Dalì
Ristorante: Enoteca Bistriot Flor - Milano

I VINI DI WINENEWS

DI MAJO NORANTE

Doc Aglianico del Molise Contado Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Di Majo Norante
Proprietà: Alessio Di Majo Norante
Enologo: Riccardo Cotarella

Ottenuto da Aglianico in purezza coltivato nel vigneto Camarda, il Contado Riserva è invecchiato due anni in acciaio e uno in barrique e tonneau. La versione 2017 possiede aromi ampi e intensi con un rigoglioso fruttato maturo a condurre lo sviluppo olfattivo, ben supportato da rimandi di vaniglia, tabacco e liquirizia provenienti dai legni di affinamento. Morbido l'ingresso in bocca e serrato lo sviluppo, per un rosso dal temperamento austero e potente, che si congeda con un finale ricco con una nota leggermente ammandorlata. Di Majo Norante, oggi senz'altro la cantina più importante del Molise, è condotta da Alessio che continua l'attività produttiva e per certi aspetti pionieristica del padre Luigi, vero e proprio paladino del Molise enoico. Sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, dove i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 140 ettari di vigneto di proprietà condotti a biologico, per una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Nel ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, che privilegia da sempre le varietà locali come il Montepulciano, il Sangiovese, il Bombino, l'Aglianico, la Tintilia, il Trebbiano, la Falanghina, la Malvasia, il Moscato e il Greco, vini dal tratto sicuro e dall'affidabile costanza qualitativa, che hanno reso Di Majo Norante una delle realtà più considerevoli del sud-Italia enologico.

MURVA

Doc Friuli Isonzo Sauvignon Blanc Teolis

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 3.800
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agricola Murva
Proprietà: Renata Pizzulin
Enologo: Alberto Pelos

Ricordo il primo incontro con i vini di Alberto Pelos, enologo e titolare dell'azienda Murva, ai banchi della FIVI nel 2016. Da soli 4 anni i suoi prodotti erano in commercio e mi colpirono per intensità, purezza e rigore stilistico. Rimasi impressionata anche dalla sua sensibilità, preparazione e passione. Seguii a distanza la sua crescita e finalmente eccomi qui, nel paesino di Moraro, nella Friuli Isonzo Doc. Alberto, prima di fondare l'azienda con la moglie Roberta Pizzulin, nel 2009, partendo da 2 ettari fino ad arrivare agli attuali quasi 4,5 vitati, aveva accumulato esperienza. Prima in un'azienda del Collio, poi in Australia e infine, per 14 anni da Vie di Romans. Il suo progetto enoico è chiaro fin dall'inizio: ricerca del luogo adatto per allevare il vitigno idoneo a quei suoli specifici. La diversità dei terreni, dal calcareo-dolomitico all'argillo-marnoso e gli approfonditi studi, hanno reso possibile il connubio terra-vitigno. E poi, per Pelos, bisogna intervenire il meno possibile, pur monitorando con estrema attenzione ogni dettaglio. Alberto cerca i nomi delle sue vigne tra i ricordi dei vecchi del luogo, per far rivivere il passato su un presente che sarà molto futuro, a considerare i vini assaggiati, dallo stile impressivo. Teolis, Sauvignon da vigne di 11 anni, è delicato nei suoi profumi di sambuco, tiglio e agrumi, per svelare un'intensa complessità in bocca, di lungo respiro.

(Alessandra Piubello)

DAMILANO

Docg Barolo Liste

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.400
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Damilano Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Damilano
Enologo: Alessandro Bonelli

Ottenuto nella omonima sottozona di Barolo, il Liste 2017 possiede un profilo stilistico modernista di buona estrazione e solido supporto dei legni di affinamento. Al naso ci sono i classici profumi del Nebbiolo invecchiato, frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao. In bocca, il sorso è pieno e la trama tannica fitta a regalare al vino una dimensione morbida e accattivante in ingresso e a centro bocca e una più austera e serrata sul finale. L'attività della cantina inizia nel 1890 quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a produrre le prime bottiglie. La proprietà passò poi al genero Giacomo Damilano. La quarta generazione, composta da Paolo, Guido e Mario Damilano è oggi alla guida della cantina, rinnovando stile e immagine della casa e spostando in avanti l'asse della qualità, con un apporto di modernità, rappresentato, soprattutto, dall'uso del legno piccolo in fase di affinamento. L'azienda può contare su un patrimonio viticolo di 53 ettari a vigneti, per una produzione che raggiunge le 350.000 bottiglie annue. E se certamente la parte da leone è giocata dal Barolo (l'azienda possiede parcelle di vigneto nei celeberrimi Cru Cannubi, Brunate, Cerequio e Liste, e il recente Raviole, oltre che a Barolo, Grinzane Cavour, Novello e Monforte d'Alba), anche il resto della gamma delle etichette aziendali possiede costanza qualitativa e stile ben definito.

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Syrah Lusirà

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 11.115
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Baglio del Cristo di Campobello
Proprietà: famiglia Bonetta
Enologo: Riccardo Cotarella

Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, ha giusto da un anno tagliato il traguardo non da poco dei 20 anni di attività vitivinicola, essendo nato nel 2000. Un bel traguardo che fa il paio con quello di produrre vini dalla marcata espressione mediterranea e di valorizzare una porzione di Sicilia, siamo nell'agro agrigentino non lontani da Licata, dalle particolari condizioni pedo-climatiche, caratterizzate dalla vicinanza al mare e da terreni gessosi e calcarei, posti tra i 230 e i 270 metri d'altezza, a permettere anche qualche intrigante digressione fuori dalla consuetudine enoica dell'isola. 35 gli ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, che si snoda su un portafoglio etichette, equamente diviso tra bianchi e rossi, ottenuti da varietà locali e alloctone, dallo stile sobriamente moderno e accattivante e dall'impatto complessivo convincente, nel solco di quella che, a buon diritto, può essere ormai considerata l'isola enoica per eccellenza nello scenario vitivinicolo italico. Fra i vitigni internazionali allevati dalla famiglia Bonetta, c'è il Syrah, varietà da tempo ben acclimatata in Sicilia, tanto da essere considerata autoctona da molti produttori. 4 gli ettari a lui dedicato a circa 250 metri s.l.m.. L'annata 2017 sa di pepe e di bosco, in forma fruttata e balsamica; caldo al naso e in bocca, si sviluppa morbido e speziato, con note amaricanti e dolci ben bilanciate.

I VINI DI WINENEWS

ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Bianco Appius

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 131,00
Azienda: Cantina San Michele Appiano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Hans Terzer

La versione 2017 dell'Appius di San Michele Appiano è un vino completo e intrigante. Al naso combina una perfetta alchimia in un caleidoscopio aromatico profondo che mette in fila frutta esotica, erbe di campo, agrumi (arancio, mandarino, pompelmo), cenni di pietra focaia e tocchi di biancospino. In bocca, lo sviluppo è raffinato e ammaliante, con la sapidità a dettare ritmo e articolazione fino ad un finale pieno ed intenso. Appius è quello che potremmo definire un "vino da sogno", nella sua completezza ma anche il "vino di un sogno", quello di uno dei più importanti winemaker altoatesini, Hans Terzer. Un vino che progressivamente è diventato anche simbolo di una delle cantine più importanti dell'Alto Adige. Ottenuto da un meticoloso lavoro di selezione tra le partite dei vari vitigni a bacca bianca che lo compongono - Chardonnay (54%), Pinot Grigio (24%), Sauvignon (12%) e Pinot Bianco (10%) – ha di slancio superato la prova di un millesimo, il 2017, anche a queste latitudini non privo di criticità. E proprio la cura in fase di cernita tra le uve provenienti da vecchi vigneti, ormai stabilmente impiegati per la realizzazione della cuvée, e quelle provenienti da vigne non solitamente incluse nella sua produzione, ma ritenute in questa occasione congeniali all'interpretazione dell'annata e al raggiungimento degli obiettivi enologici di Terzer, hanno davvero dato vita ad un vino da ricordare.

FRESCOBALDI

Spumante Brut Leonia Cuvée Voyage

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Nicolo D'Afflitto

Quanto ci è mancato viaggiare in questi due anni? Tanto. E quanti viaggi abbiamo messo da parte, sperando presto di tornare a muoverci in libertà e in sicurezza? Non si contano. Anche il vino può così diventare un viatico, un racconto che ci porta altrove. E questa è l'ispirazione che ha mosso l'azienda Marchesi Frescobaldi nel creare il suo ultimo metodo classico, Leonia Cuvée Voyage che porta nel nome l'idea dello spostamento. L'etichetta è dedicata all'antenata dell'attuale presidente Lamberto Frescobaldi, Leonia Degli Albizi, che nell'800 giunse in Toscana da Auxerre, in Borgogna, insieme al fratello Vittorio, per piantare nella tenuta di Pomino i vitigni francesi Pinot Nero e Chardonnay. Una donna avventurosa che amava l'esplorazione. Anche il lavoro dell'enologo di casa Frescobaldi ha perseguito la strada della ricerca, scegliendo tre varietà provenienti da tre differenti appezzamenti, Castello di Pomino, Diacceto e il Mugello. Le uve sono Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco, un blend di vini di annate diverse. Il risultato è un vino dinamico che punta sulla freschezza e sull'immediatezza: non a caso il target a cui l'azienda ha pensato è piuttosto giovane e orientato su bollicine spensierate. Il naso richiama ananas e limone, ma anche fiori come il tiglio. In bocca solletica in maniera sapida e ha quella spalla acida intrigante che invita al sorso, con o senza accompagnamento di cibo.

(Francesca Ciancio)

VELENOSI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Prope

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Società Velenosi
Proprietà: Angela Piotti Velenosi, Ercole Velenosi, Paolo Garbini
Enologo: Attilio Pagli, Filippo Carli

L'azienda della famiglia Velenosi nasce nel 1984, quando le Marche non erano certamente una Regione enoica strutturata come è adesso, ed oggi conta su 162 ettari di vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie. Una bella storia, dunque, che ha portato questa realtà ad occupare il Gotha dell'enologia picena e non solo. Velenosi è infatti un brand di riferimento con vini dallo stile definito e un percorso aziendale preciso, condito da tante scommesse vinte in un cammino di crescita solida e costante. Lo stile prevalente dei vini è di impatto moderno, costruito per un'azienda "market oriented", ma, evidentemente, non mancano neppure etichette più ambiziose e in grado di raggiungere l'eccellenza assoluta, attraverso l'espressione di una personalità chiara e il legame con il proprio territorio. I vini in portafoglio sono molti e spaziano tra le uve e i vari territori marchigiani e più recentemente dell'Abruzzo, come nel caso del nostro assaggio. La linea "Prope", infatti, rimanda al carattere particolarmente forte delle genti di Abruzzo ed è dedicata alle radici abruzzesi di Angela Velenosi. Ottenuto da uve coltivate nella "sottozona" di Controguerra, il Cerasuolo d'Abruzzo 2020 incrocia aromaticamente la rosa e la viola con il ribes e al lampone. In bocca, il sorso è schietto ed immediato, sostenuto da una sapidità continua che dà slancio e dinamica anche al finale dai ritorni fruttati.

SIDDÙRA

Docg Vermentino di Gallura Superiore Maìa

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Siddùra
Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo Ruggero
Enologo: Dino Dini

Il Vermentino di Gallura Maìa, prima annata uscita in commercio la 2011, rappresenta l'etichetta "originaria" uscita dalla cantina gallurese, incarnando, in un certo senso, anche il ruolo di vino bandiera aziendale. La versione 2019, frutto di un millesimo dai tratti decisamente interessanti, ha profumi avvolgenti di fiori e frutti, dalla mandorla al timo, passando per lievi tocchi di susina, non privi di fragranza e finezza. Buona definizione anche in bocca, dove il vino ha progressione, succo, dolcezza e sapidità, che ne rendono il sorso piacevolmente contrastato, profondo e goloso. Siddùra nasce nel 2008 ed oggi gli ettari a vigneto sono 37 su terreni granitici e si trovano nei pressi di Luogosanto, dove sorge anche la cantina. Le fermentazioni sono spontanee in modo da valorizzare il terroir di appartenenza, su cui, evidentemente, si gioca la sfida di questa realtà, che attualmente produce 200.000 bottiglie all'anno. Non manca neppure la sperimentazione, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno, passando per le anfore. Un'azienda, insomma, che in poco più di un decennio ha saputo costruirsi una buona reputazione e mettere in campo etichette convincenti, sia dal punto di vista stilistico che qualitativo, andando ad inserirsi in un contesto enoico, quello sardo, ancora dai margini notevoli di sviluppo e capace di proporsi in veste sempre più attraente.

I VINI DI WINENEWS

BIONDI SANTI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Società Agr. Greppo - Biondi Santi
Proprietà: Gruppo EPI
Enologo: Federico Radi

Sono cambiate tante cose al Greppo, da quando il gruppo francese Epi della famiglia Descours ha preso in mano la storica azienda di Montalcino. Ma non si è certo andati a caccia di una rivoluzione a tutti i costi, consapevoli che i vini e il loro profilo stilistico sono ormai entrati nella storia dell'enologia italica e non solo. Una prerogativa che resta ben leggibile anche nel vino alla base della gerarchia produttiva aziendale: il Rosso di Montalcino. Ancora nella sua veste grafica caratterizzata da un'"etichetta bianca", come venne ribattezzato alla sua prima uscita nel 1983, il Rosso di Montalcino Biondi Santi viene prodotto a partire dai vigneti più giovani (sono 26 in totale quelli della Tenuta Greppo), vinificato in cemento e maturato in legno grande per 12 mesi. La versione 2018 si contraddistingue per un fragrante e rigoglioso fruttato che alterna fragoline di bosco, amarena e lampone ma anche tocchi di melograno. In bocca, il sorso è sapido, scattante e tendenzialmente leggiadro, fino a farsi goloso, congedandosi con un finale in crescendo. Oggi al Greppo, insomma, l'ispirazione è sempre quella di perseguire una continuità stilistica e una classicità ormai definita, ma muovendosi con un lavoro sempre più minuzioso e attento che prevede nuovo progetto come, per esempio, la mappatura dei diversi terreni dei poderi di proprietà (Greppo, Pieri, Pievecchia, Scamacuoia e Ribusuoli).

BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Bandarossa Special Edition

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Bortolomiol
Proprietà: famiglia Bortolomiol
Enologo: Emanuele Serafin

È possibile ottenere meglio del meglio? Ci si può provare. Soprattutto all'interno di un percorso che lavora sul concetto di "selezione", che significa concentrarsi bene su ciò che si ha, osservandolo anno dopo anno e affinando gli strumenti con cui elaborarlo. Un approccio artigianale al lavoro, a ben guardare, che può risultare più difficile da indossare a chi produce grandi numeri. La cantina Bortolomiol, in effetti, etichetta ogni anno oltre due milioni di bottiglie, ma il suo fondatore - Giuliano Bortolomiol - aveva tracciato in origine un solco virtuoso: selezionare le migliori bottiglie di ogni annata da dedicare a famiglia ed amici con una matita rossa. Quel segno è diventato il celebre Prosecco Bandarossa, che - tornando al concetto di "selezione" - contiene le migliori uve da 20 appezzamenti sulle colline fra San Pietro di Barbozza e Santo Stefano. Nel 2018 le 4 figlie di Giuliano, che oggi guidano l'azienda, decidono di approfondire, scegliendo un singolo appezzamento - di quelli dedicati al Bandarossa - per farne una Special Edition. Il singolo appezzamento può cambiare ogni anno, a seconda dell'andamento dell'annata e il raccolto subisce una vinificazione più lunga di quella tradizionale. La versione 2020 proviene dal solo vigneto di Collagù ed è un tripudio di fiori e frutta bianca e note mentolate, sorretti da un sorso molto cremoso e dolce reso agile da una lunga vena di acidità agrumata.

MONTE FASOLO

Doc Colli Euganei Merlot I Sentieri

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Le Volpi Società Agricola
Proprietà: famiglia Rossi Luciani
Enologo: Luciano Vettori e Filippo Bovo

Una linea ispirata dai sentieri che attraversano i Colli Euganei, dedicata al rapporto tra uomo e natura. Le etichette "I Sentieri" raccontano l'anima green di Monte Fasolo, il secondo investimento della famiglia Rossi Luciani sui colli in provincia di Padova, proprio accanto alla prima tenuta, Le Volpi. L'acquisizione di Monte Fasolo arriva nel 2017 e inizia un lavoro di ristrutturazione e valorizzazione della cantina e del territorio circostante con una forte attenzione alla sostenibilità. I vigneti - circa 70 ettari - saranno biologici dalla vendemmia 2022 e portano la superficie vitata totale della proprietà a 95 ettari, su un totale di 200 ettari tra boschi e uliveti attraversati da percorsi trekking. E il tracciato del sentiero che attraversa il Monte Fasolo passando per la cantina è stato scelto come simbolo per le etichette de I Sentieri. Il Merlot Colli Euganei Doc 2018 è frutto di una macerazione di 15 giorni alla quale segue un passaggio in cemento per la fermentazione malolattica, matura in tonneaux di rovere francese per 12 mesi e poi affina in botte da 15 hl per un anno. È un vino morbido e sensuale, dal colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso regala aromi profondi di amarena, note di cacao amaro, sfumature di carcadè ed erbe selvatiche. Al palato spiccano corpo e rotondità. Il tannino è un velo lieve e il calore diffonde toni di liquirizia e genziana, prolungando il sorso.

(Giambattista Marchetto)

COTTANERA

Doc Etna Rosato

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 17.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Cottanera Società Agricola
Proprietà: famiglia Cambria
Enologo: Lorenzo Landi

I produttori storici dell'Etna considerano il rosato al pari del rosso e del bianco: sia perché qui hanno una marcia qualitativa in più e sia, forse soprattutto per la loro longevità, dovuta alle particolari condizioni pedo-climatiche garantite dal vulcano. Quello 2020 di Cottanera esprime aromi di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e tocchi floreali. In bocca, il sorso è teso e articolato, mosso da una bella acidità che lo rende un vino agile e di fragrante bevibilità. Al centro dello sviluppo aziendale di Cottanera - 65 ettari a vigneto per una produzione media di 350.000 bottiglie - si concentra, oggi, la realizzazione di vini ottenuti da singole parcelle che porteranno progressivamente tutte le etichette aziendali ad essere imbottigliati con il nome della Contrada di provenienza (già presenti in portafoglio i rossi delle contrade Zottorinoto, Diciasettesalme e Feudo di Mezzo e il bianco di Calderara). Ma le vicende di questa cantina, condotta dalla famiglia Cambria, cominciano a partire dagli anni '60 del secolo scorso, arrivando ad un assetto imprenditoriale più definito nel 1999, quando Francesco Cambria l'ha portata definitivamente fra quelle realtà protagoniste del rilancio della Sicilia enoica. Una scommessa continuata dai suoi figli Guglielmo ed Enzo che hanno coinvolto nella conduzione aziendale anche la terza generazione, rappresentata da Mariangela, Francesco ed Emanuele.

I VINI DI WINENEWS

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

LE MONDE

Doc Friuli Cabernet Franc

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Arcadia Società Agricola
Proprietà: Alex Maccan
Enologo: Giovanni Ruzzene

All'insegna dell'agilità e di beva il Cabernet Franc 2018 di Le Monde, un vino centrato nel suo offrire, accanto alle tipiche note erbacee un frutto croccante e maturo. Affinato per 10 mesi in acciaio, alterna tocchi di edera ed erba fresca a rimandi di piccoli frutti rossi e leggeri toni speziati. In bocca, il sorso possiede una tendenziale morbidezza che nel suo sviluppo fragrante propone anche ritmo ed energia. Le Monde, fondata nel 1970 a Villa Giustinian di Portobuffolè, è stata rilevata da Alex Maccan nel 2008 ed attualmente conta su 85 ettari per una produzione annua di 700.000 bottiglie. L'azienda friulana, posta tra i fiumi Livenza e Meduna, ai confini con il Veneto, rappresenta una realtà del tutto a sé stante, perché dal punto di vista agronomico offre una composizione dei propri terreni del tutto diversa da quella che s'incontra, in generale, in questa parte d'Italia, con una quasi assoluta prevalenza calcareo-argillosa, mentre non è presente la componente ghiaiosa caratterizzante la pianura friulana. In questo senso, si potrebbe parlare di un vero e proprio Cru a dimensione aziendale, da cui si ottengono vini dalle caratteristiche organolettiche molto discostanti da quelli che, in generale, sono prodotti in questo areale. L'età media dei vigneti è di trenta anni, il che aumenta il grado di compiutezza delle etichette a marchio Le Monde, ormai un punto di riferimento regionale.

SECONDO MARCO

Docg Amarone della Valpolicella Classico Fumetto Riserva

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 210,00
Azienda: Secondo Marco Azienda Agricola
Proprietà: Marco Speri
Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Nel 2008 Marco Speri decideva, grazie al supporto del padre Benedetto, di avviare il suo progetto personale a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica. Oltre ad un'azienda che si è fatta conoscere e che conta su 15 ettari a vigneto per una produzione di 75.000, oggi a ricordare quell'inizio c'è anche un vino: il primo vino di Marco Speri, ovvero un esperimento enologico durato 13 anni (estremo in tutto, basti pensare che si tratta di un vino maturato per 7 anni in legno grande e per altri 3 in bottiglia). Il nome scelto, nasce dall'assonanza tra "Fumetto" e "Fumane" e in etichetta ci sono davvero molti rimandi fumettistici: dalla stilizzazione del volto del padre Benedetto all'elezione di Barack Obama Presidente degli Usa; dal lancio dell'iPhone in 22 paesi nel mondo ai giochi olimpici di Pechino; dal ritrovamento dell'acqua su Marte al fallimento della Lehman Brothers, fino alla liberazione della giornalista Ingrid Betancourt. Sole 3000 le bottiglie prodotte, numerate, confezionate in un packaging ad hoc, per un vino che ringrazia e ricorda il papà Benedetto e che da fuori è tutto modernità, mentre dentro è tutto tradizione. Il vino, infatti, sfoggia tratti aromatici di frutti rossi sotto spirito incalzati da accenti più freschi di erbe aromatiche e spezie. Il sorso, invece, trova subito, accanto all'apporto inevitabile dell'alcol, anche una leggiadria e una dinamica davvero esuberante.

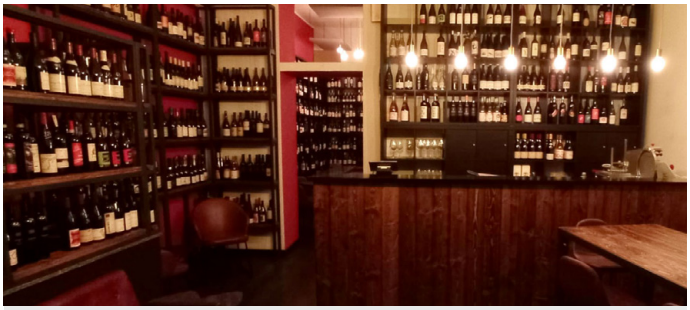
ZOOM

PASTICCERIA BONFISSUTO, PANETTONE DALÌ

CONTRADA GIULIANA - CANICATTÌ (AG)
Tel: +39 0922 1950503
Sito Web: www.bonfissuto.com

Nel variegato mondo dei panettoni, spicca di certo per fantasia realizzativa e ingredienti il panettone siciliano, capace di attingere alla sconfinata prelibatezza della produzione dolciaria dell'isola. I fratelli pasticceri Vincenzo e Giulio Bonfissuto dell'omonima pasticceria siciliana di Canicattì, ne sfornano un'articolata gamma che comprende per le festività del 2021 quello al pistacchio, all'arancia, alla mandorla, ai frutti di bosco, all'amarena, limone e Franciacorta, nocciolato, pop-art, 18 carati e Pantelleria. Noi abbiamo scelto il Dalì, dagli intriganti ingredienti che comprendono nel suo impasto, oltre alla farina, tuorlo d'uovo da galline allevate a terra, zucchero semolato, burro, latte, fruttosio, lievito madre naturale e sale, bacche di vaniglia del Madagascar, gocce di caramello salato, creme fraîche d'Isigny A.O.P., burro salato d'Isigny A.O.P. e sale di Guernade. Nella glassa esterna invece troviamo: cioccolato al latte al caramello, burro di cacao, zucchero caramellizzato, spezie, e granelli di sale di Mozia.

RISTORANTE



ENOTECA BISTROT FLOR

VIA GOVONE, 38 - MILANO
Tel: +39 328 8559576
Sito Web: florwine.com

Nel centro di Genova, ha da poco aperto i battenti Flor. Un'enoteca che offre un'ampia proposta di etichette, oltre 600 referenze provenienti dall'Italia e dall'estero, scelta nel rispetto della visione - solo vini naturali, precedenza ai piccoli produttori locali e attenzione alla territorialità - dei due soci fondatori Giuseppe Rizzo e Federico Fiori, che hanno costruito un percorso imprenditoriale iniziato a Milano e destinato ad approdare anche a Verona, Torino, Firenze e Roma. Ma non solo. Il locale offre anche un uguale attenzione alle referenze gastronomiche, con prodotti di piccoli artigiani del cibo, che prediligono le lavorazioni tradizionali e le materie prime del territorio. In via Govoni a Milano, poi, ci sono "le scarpette", il meglio che si tiene alla fine per essere scarpettato, che qui diventa la pietanza stessa. Le ricette variano a seconda della stagionalità e si articolano tra il ragù a lenta cottura, il baccalà mantecato oppure la crema di patate con le acciughe e vengono ultimate nella cottura a bassa temperatura direttamente in enoteca.

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: © Baglio del Cristo di Campobello

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