

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 183 - Dal 5 al 11 Dicembre 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 5 AL 11 DICEMBRE 2021

Cantine Volpi

Tenute Silvio Nardi

Pedrotti

Caprai

Vigneti del Salento

Masottina

Ronchi

Ceraudo

Salcheto

Giacomo Fenocchio

Pasqua

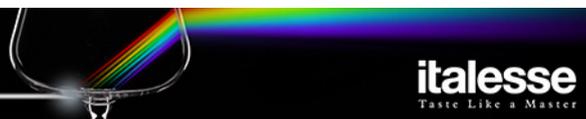
Tenuta Perdarubia

Cusumano

Gigante

Zoom: Venchi, Gianduiotto

Ristorante: Zash - Catania



CANTINE VOLPI

Doc Colline Tortonese Timorasso La Zerba

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cascina Agricola La Zerba](#)

Proprietà: famiglia Volpi

Enologo: Matteo Ivaldi

Il Timorasso La Zerba 2019, affinato in acciaio per 10 mesi, si presenta alla vista di un bel giallo paglierino carico. Variiegato al naso, che si apre con sentori di frutta gialla, ginestra, fiori di camomilla e agrumi, a cui si aggiungono cenni balsamici e di pietra focaia a rifinitura. Al palato, il sorso possiede una dinamica acidità, poi il ritorno del frutto, mentre nel finale la sapidità si accresce insieme a piacevoli toni ancora dai tratti balsamici. Cantine Volpi nasce a Tortona nel 1914 ed oggi è condotta da Carlo Volpi, che, continuando la tradizione familiare, ha portato questa realtà a produrre 4.000.000 di bottiglie all'anno, esportate per il 90% in 35 mercati esteri. Quando nel 1974 Carlo Volpi e l'enologo Giuliano Noè crearono il Colli Tortonese Cortese Frizzante, non potevano certo immaginare che di lì a pochi anni, quella felice intuizione di dar vita ad un Bianco Frizzante Naturale li collocava come pionieri di questa tipologia, anticipando, in qualche modo, il Prosecco. Cantine Volpi è anche pioniera della produzione di vini biologici - dal 2000 propone vini prodotti da vigneti bio di tutta Italia, e questa particolare selezione rappresenta il 70% del portafoglio etichette dell'imbottigliatore piemontese - mentre dal 2015 è certificata anche Cascina Zerba di Volpedo (nei colli Tortonese), acquistata nel 2003 da Cantine Volpi e che conta 10 ettari a vigneto.

TENUTE SILVIO NARDI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tenute Silvio Nardi](#)

Proprietà: famiglia Nardi

Enologo: Mario Pisanu, Davide Crastus

Ben centrato il Rosso di Montalcino 2020, figlio di un'annata che si preannuncia molto importante in chiave Brunello, ma che ha segnato, evidentemente, in modo significativo anche il "second vin" di Montalcino. Al naso, subito si fa sentire con decisione un rigoglioso fruttato, raffinato da nuance speziate. In bocca, il sorso è pieno e succoso, con tannini presenti ma non aggressivi che si articolano fino ad un finale arioso e dagli accenti ancora fruttati. Fu l'imprenditore umbro Silvio Nardi, addirittura negli anni Cinquanta del secolo scorso, a scommettere su Montalcino, ma è stata sua figlia Emilia a condurre, a partire dai primi anni Novanta, l'azienda di famiglia, proiettandola tra le cantine più significative della denominazione. Oggi Tenute Silvio Nardi è una realtà produttiva non secondaria a Montalcino, anche in termini numerici, forte di 80 ettari a vigneto per una produzione media di 250.000 bottiglie. I vigneti sono suddivisi in più di trenta appezzamenti, ma i più significativi sono rappresentati da quelli della tenuta di Manachiara, nel settore orientale della denominazione e quelli di Casale del Bosco nel versante nord-ovest, coprendo quindi due zone profondamente differenti in cui il Sangiovese si esprime, evidentemente, con accenti diversi ma sempre affascinanti, sottolineati da vini ben eseguiti e dall'impronta stilistica rigorosa, maturati in tonneau e botte grande.

PEDROTTI

Doc Trento Brut Nature

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Pedrotti Spumanti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Pedrotti

Enologo: Paolo Pedrotti

È il 1901 l'anno in cui Emanuele Pedrotti inizia a produrre vino quando ancora erano pochi a farlo. Nel 1978 viene acquistata una grotta naturale adibita, durante la prima guerra mondiale, a fortificazione militare, che diventa il luogo ideale per far maturare la produzione di spumante metodo classico. La grotta, definita da Luigi Veronelli una vera e propria "cattedrale dello spumante", è anche un suggestivo luogo di degustazione e di incontro per gli appassionati del buon bere. E fa il paio con la cantina storica, da pochi anni ristrutturata per poter utilizzare le vecchie vasche del vino, come nicchie di affinamento per le bottiglie di spumante. Oggi sono due sorelle, Donatella e Chiara, a seguire con passione l'evoluzione dell'azienda di famiglia sulla strada della produzione di spumanti a metodo classico, espressione di un territorio che con le bollicine di qualità arricchisce il patrimonio di tutta la viticoltura regionale. Il Pedrotti Nature si presenta dal bel colore paglierino, brillante nella sua limpidezza. Intrigante l'approccio al naso, con la crosta di pane che si staglia inizialmente, quindi sentori invitanti fruttati, di mela matura e susina gialla, con note vegetali, di erba cedrina e cenni agrumati variegati. Gradevole il sorso, con vena acida bilanciata, succoso, intenso e di bella persistenza dove la sapidità lo caratterizza regalando una lunga persistenza.

(Leonardo Romanelli)

CAPRAI

Docg Sagrantino di Montefalco Cinquant'Anni

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 330,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Vera Lanfranconi, Michel Rolland

È il vino che celebra i 50 anni della cantina Arnaldo Caprai, una "special edition" di Montefalco Sagrantino sfarzosa fin dalla preziosa etichetta in oro zecchino dell'artista Paolo Canevari (realizzata dall'antica azienda fiorentina Giusto Manenti Battiloro), ispirata allo "Sposalizio mistico di Santa Caterina d'Alessandria" di Benozzo Gozzoli, conservato a Terni, nel Museo Aurelio De Felice. Ma non solo. È il modo per ripercorrere le vicende di uno dei marchi simbolo dell'enologia italiana, capace di tenere insieme tutto un territorio, un approccio imprenditoriale moderno, green society, cultura, turismo e arte, riscoprendo, valorizzando e disegnando un nuovo scenario a partire da un vino antico, simbolo dell'Umbria, ma che rischiava di scomparire. Per celebrare questo percorso virtuoso, la cantina di Montefalco ha preparato un vero e proprio pezzo da collezione in tiratura limitata (2.600 bottiglie), che nasce da un Cru (Monte della Torre), con la firma enologica di Michel Rolland. Il risultato è eccezionale. Alla vista il vino, maturato in legno piccolo per 24 mesi, ha colore rosso rubino impenetrabile con riflessi blu, ad introdurre un bagaglio aromatico di frutto nero, spezie e cacao. Al palato è assoluto: tannini dolcissimi e grassi popolano uno sviluppo pieno e avvolgente, che si prolunga su ritorni balsamici. Non un vino, ma un evento. Abbinamento? Meditazione assoluta, seria, sublime.



VIGNETI DEL SALENTO

Doc Primitivo di Manduria Vigne Vecchie
Gold Series Leggenda Limited Release

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Vigneti del Salento](#)

Proprietà: Gruppo Farnese Vini

Enologo: Dennis Verdecchia

MASOTTINA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Sup. Rive di Ogliano Brut R.D.O. Ponente

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Masottina](#)

Proprietà: famiglia Dal Bianco

Enologo: Adriano Dal Bianco

RONCHI

Doc Langhe Nebbiolo In Amphòris

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Ronchi](#)

Proprietà: Paola e Giancarlo Rocca

Enologo: Ermanno Cordero

CERAUDO

Val di Neto Igt Rosso Dattilo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Gaglioppo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Ceraudo](#)

Proprietà: Roberto Ceraudo

Enologo: Fabrizio Ciufoli

Vigneti del Salento, Vini Fantini, Tenute Rossetti, Vesevo, Vigneti Zabù, Cantina Sava, Lucarelli, Gran Sasso Vini, Cantine Cellaro Caldora, Terre Natuzzi, Vigneti del Vulture. Sono questi i vari marchi e cantine che popolano l'esteso mosaico enoico del Gruppo Farnese, uno dei leader della produzione e della commercializzazione di vino in Abruzzo, ma non solo. Puglia, Basilicata, Toscana, Campania, Sicilia, e naturalmente Abruzzo sono le regioni su cui poggia questo vero e proprio gigante enologico, vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno. Una realtà dai numeri stellari che sta nell'orbita del fondo d'investimento statunitense Platinum Equity, ma il cui "deus ex machina", Valentino Sciotti, rimane sia a fianco della nuova proprietà sia nella carica di presidente esecutivo del colosso abruzzese. Da uno dei tre brand salentini, non poteva mancare un'edizione limitata del vitigno principe della Manduria: il Primitivo, in versione surmatura. L'etichetta in oggetto è infatti ottenuta da alcune barriques selezionate singolarmente per qualità. Amarena croccante, confettura di prugna, liquirizia e corteccia, goudron e succo di arancia tarocco accolgono l'olfatto, supportate da notevole calore. I 16 gradi del vino sono però ben amalgamati in un sorso deciso nei sapori, dalla lunga vena amaricante che gioca con la morbidezza e la dolcezza. Finale calorosamente pepato e fruttato.

Si chiama in un modo solo, Prosecco, ma in realtà ne esistono diversi, a seconda della zona di origine dell'uva. Nell'universo di quello che è diventato un fenomeno mondiale c'è una Docg, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. È qui che Masottina - selezionando le uve provenienti da un singolo vigneto esposto a Sud-ovest, espressione di un cru di particolare prestigio, Rive di Ogliano - produce una delle sue etichette di punta: R.D.O. Ponente Brut. E' da questo terroir che l'azienda vitivinicola trevigiana, nata nel 1946 con l'acquisto di cinque ettari di vigna da parte di Epifanio Dal Bianco e che ora ne conta circa trecento nel territorio di Conegliano Valdobbiadene, esprime il meglio della sua produzione. Il termine "Rive", infatti, è riservato agli Spumanti prodotti da vigne coltivate su pendii molto ripidi in zone particolarmente e storicamente vocate. Dopo la raccolta a mano delle uve Glera, tra fine agosto e inizio settembre, e una doppia selezione prima in pianta e poi in cantina, la fermentazione avviene in acciaio. I vini base riposano qualche mese prima di essere trasferiti in autoclave per la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti e poi per la seconda fermentazione con il Metodo Charmat. Nasce un Prosecco con un bouquet che esprime note floreali e di frutta - bergamotto, pesca nespola, melone - a cui si aggiungono cenni di mentuccia, salvia e timo. Finale con nuance di lime e zenzero.

Il colpo di fulmine, Giancarlo, lo ebbe al Vintaly di qualche anno fa quando assaggiò un Sangiovese invecchiato in anfora: «Un vino che mi ha sorpreso - racconta il vignaiolo - e da lì mi sono detto: ma perché non provare a mettere in anfora anche i nostri vitigni?». Iniziò prima con l'Arneis. Era il 2016. L'anno dopo, toccò al Nebbiolo, il vitigno principe delle colline di Langa. Nascono così gli «In Amphoris» dell'azienda Ronchi, sei ettari vitati a Barbaresco e qualche filare al di là del fiume Tanaro, a Guarene, nel Roero, dove si coltiva storicamente il Nebbiolo. Qui Giancarlo, che conduce l'azienda con la moglie Paola, ha impiantato un nuovo vigneto per il suo progetto anfora: entrerà in produzione il prossimo anno. «Mi piace utilizzare l'anfora in terracotta perché consente una micro-ossigenazione del vino senza l'interferenza del legno. Sto sperimentando i vari tipi di anfore: sono ancora alla ricerca della mia terracotta perfetta». Ad oggi, Giancarlo usa solo anfore prodotte a mano in Italia, tra la Toscana e il Nord Est. L'affinamento del Nebbiolo dura circa un anno, a cui segue un riposo in bottiglia. Il risultato è un rosso energetico, ancora giovane, con un tannino fine e dal bel colore rosso granato. Al naso note di lampone si alternano alla rosa essiccata e a una lieve speziatura di pepe bianco. Provato con una tagliata di fassona piemontese. In versione vegetariana si può abbinare a dei tajarin con sugo di seitan.

(Fiammetta Mussio)

Il Dattilo 2015, maturato in legno per 18 mesi, offre un ampio e piacevolmente rustico naso che sa di bacche scure, liquirizia ed erbe aromatiche, completato da note tostate e speziate. In bocca, il sorso è spinto bene dall'acidità e si sviluppa con buona articolazione attorno ad una fitta trama tannica che abbraccia un frutto maturo e succoso, fino ad un finale che si congela con una fresca nota mentolata. Quando nel 1973 Roberto Ceraudo decise di cominciare a coltivare la terra di Contrada Dattilo nel crotonese, con viti, olivi e agrumi, fu di certo un pioniere. Ruolo che continuò a svolgere anche negli anni Ottanta del secolo scorso, scegliendo l'agricoltura biologica (certificata dal 1990), allora pratica quasi del tutto sconosciuta. Oggi l'azienda, a cui si è aggiunta anche un'articolata impresa per l'ospitalità, conta su 20 ettari allevati a vigneto, producendo complessivamente 70.000 bottiglie e con lui lavorano i figli Susy, Antonio e Caterina, quest'ultima ecelsa cuoca che segue il ristorante gourmet "Dattilo", uno dei più quotati del Sud Italia, altra prelibatezza aggiuntasi a quelle prodotte dalla terra. Ma tornando alle bottiglie, la cantina produce vini a partire soprattutto dalle varietà locali di antica coltivazione come il Pecorello, il Mantonic, il Greco, il Gaglioppo, il Magliocco e il Greco Nero, con un piccolo contributo degli internazionali Chardonnay e Cabernet Sauvignon.



SALCHETO

Docg Nobile di Montepulciano Salco

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 38,50

Azienda: [Salcheto Società Agricola](#)

Proprietà: Società Lavinia

Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

Salcheto, in attività dal 1987, ha scelto di puntare decisamente su obiettivi che fino a non molto tempo fa apparivano ambiziosi e ai più quasi irraggiungibili. Ma dal 1997, anno in cui ha preso il timone di questa realtà della denominazione del Nobile di Montepulciano, Michele Manelli ha saputo dar loro concretezza e operatività. Ecco allora, solo per fare qualche esempio, l'indicizzazione di Carbon e Water Footprint aziendale a sottolineare la vocazione green della cantina con sede nei pressi di Sant'Albino, rigorosamente proiettata all'attenzione verso l'ambiente, che persegue con grande determinazione a partire dai suoi 58 ettari a vigneto coltivati a biologico fin dal 2009. Un'impostazione che si riverbera anche sui vini prodotti - 390.000 bottiglie complessivamente - che sono qualitativamente affidabili e nelle etichette apicali esprimono personalità e carattere in coerenza con il territorio di origine, dimostrandosi sempre prodotti mai banali e costantemente tra i migliori dell'areale di appartenenza. Dalle viti più mature dell'azienda, nasce Salco: poco più di 5 ettari dove i grappoli di Sangiovese surmaturo vengono leggermente. Dopo due anni di affinamento in legno e 4 in bottiglia, si ritrova un vino completo e quieto, equilibrato nei profumi e determinato nei sapori, dove spezie e balsami, dolcezza e tannino, s'intrecciano armoniosamente con la frutta rossa sotto spirito e la mineralità persistente.

GIACOMO FENOCCCHIO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Giacomo Fenocchio Az. Agricola](#)

Proprietà: Claudio e Albino Fenocchio

Enologo: Claudio Fenocchio

Il Barolo Bussia 2016 di Fenocchio propone aromi di frutti rossi, toni floreali, rosa in particolare, note speziate di chiodi di garofano e balsamiche di menta e un tocco di radice di liquirizia. In bocca, il sorso è teso, di fitta articolazione tannica, fragrante nell'espressione del frutto, sapido e persistente, nel lungo finale in cui tornano i frutti rossi e le note balsamiche. Il cru Bussia è una delle espressioni più significative del Barolo di Monforte d'Alba. Esteso su una superficie di circa 5 ettari, è caratterizzato da un suolo ricco di ferro e con sedimenti calcarei, che conferisce alle sue uve quel particolare carattere che determina uno dei Barolo più riconoscibili dell'intero areale del rosso di Langhe più conosciuto al mondo. La famiglia Fenocchio di Monforte ha intrapreso il suo virtuoso percorso enologico negli anni Settanta del secolo scorso grazie a Giacomo Fenocchio, che ne cominciò la specializzazione. Oggi a guidare l'azienda c'è Claudio Fenocchio (dal 1989) e i vini che escono da questa realtà - 16 ettari a vigneto (che comprendono oltre al Cru Bussia (in possesso dei Fenocchio dal 1972), anche parcelle a Cannubi, a Villero e a Castellero) per una produzione di 95.000 bottiglie - sono tra quelli che conservano maggiormente una cifra stilistica autentica e di stampo nettamente tradizionale, costituita da macerazioni lunghe (anche 90 giorni) e affinamenti solo in legno grande.

PASQUA

Veneto Igt Bianco Hey French II Edizione

Vendemmia: 2015-2016-2017-2018

Uvaggio: Garganega,

Sauvignon, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

Le 4 migliori annate degli ultimi 10 anni in un unico vino, frutto di uno studiato blend di Garganega, Sauvignon e Pinot Bianco, maturati in barrique e tonneau di secondo passaggio per circa 6 mesi, per uno stile che strizza l'occhio ai bianchi di Borgogna. Hey French è il multivintage della cantina veronese Pasqua, che nella sua II edizione mette insieme i millesimi 2015, 2016, 2017 e 2018. L'etichetta gioca con la frase "Hey French, you could have made it, but you didn't", riferendosi scherzosamente all'idea di fondo di ispirarsi ai blend transalpini, ma osando qualcosa di diverso. La veste grafica, curata dall'artista franco-cubano CB Hoy, riflette lo stile della linea Icons composta da vini dal gusto affabile e dall'appeal giovane e internazionale. I vigneti di Pasqua si trovano nelle zone a est della Valpolicella e di Soave ed è proprio qui che, su un suolo basaltico di origine vulcanica, si trova il vigneto Monte Calvarine, da cui vengono selezionate le uve per Hey French. In questa II edizione la struttura della Garganega viene arricchita dagli aromi e frutto del Sauvignon oltre che dai toni floreali del Pinot Bianco, risultando più sinuosa rispetto alla I edizione. Le note dolci e burrose derivate dall'affinamento non tolgono però la sapidità a un sorso morbido e corposo, che scalda il palato e lo avvolge con una sensazione minerale decisa e persistente, chiudendo in un finale di pepe bianco.

(Giambattista Marchetto)

TENUTA PERDARUBIA

Doc Vermentino di Sardegna Lanùra

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Velmer Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Mereu

Enologo: Piero Cella

La Tenuta Perdarubia inizia la sua attività nel 1949 per opera di Mario Mereu che in quell'anno inaugurò la propria cantina, la prima ad imbottigliare nella provincia di Nuoro. Già da allora si puntò tutto sul Cannonau, in quell'area dell'Ogliastra dove ancora sono rintracciabili viti a piede franco (e dai cui l'azienda ancora ricava la materia prima per le sue etichette più importanti). Una scelta che, pionieristicamente, cominciò a far conoscere il vitigno rosso per eccellenza della Sardegna anche fuori dai confini dell'isola. Renato Mereu sviluppò il parco vigneti aziendali nel 1971, portando l'azienda a lavorare solo le proprie uve agli inizi degli anni Ottanta. Dal 2014 la cantina è passata alla terza generazione Mereu, che ne ha consolidato l'assetto imprenditoriale. Oggi, i vigneti di proprietà coprono 20 ettari di superficie e sono coltivati a biologico, per una produzione di 20.000 bottiglie e l'attenzione si è spostata anche verso l'altro vitigno fondamentale dell'isola dei Nuraghi: il Vermentino, a conferma della filosofia produttiva di questa piccola realtà tutta all'insegna della valorizzazione delle varietà locali. Il Lanùra (terza etichetta dopo i due Cannonau aziendali) fa solo acciaio e mantiene tutta la fragranza degli aromi bianchi del Vermentino sardo: fiori di tiglio, biancospino e camomilla; melone, pera e albedo. Il sorso è chiaro, morbido e pepato, lungamente agrumato e caldo a chiusura.



CUSUMANO

Terre Siciliane Igt Bianco Tenuta Ficuzza
Salealto

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Inzolia, Grillo, Zibibbo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cusumano

Enologo: Mario Ronco

Anche se siamo in Sicilia, per dirla alla francese potremmo definirlo il più tradizionale tra i "vins du Terroir". Perché il bianco Salealto di Cusumano è figlio del suo territorio, Ficuzza, a Piana degli Albanesi in provincia di Palermo, a 700 metri di altezza sul livello del mare. La storia di Cusumano inizia proprio qui in montagna, vent'anni fa. Qui dove i Borbone costruirono la Reggia per poter cacciare in un territorio incontaminato. Un luogo puro che garantisce ai vigneti aria pulita, luce cristallina, ventilazione e una forte escursione termica. Salealto deve il suo nome a due caratteristiche: l'altitudine dei vigneti e l'accentuata sapidità del vino, ottenuto da Inzolia, Grillo e Zibibbo in parti uguali, vinificati separatamente e poi affinati insieme. "Siamo andati controcorrente - spiega Diego Cusumano, che ha presentato l'annata 2019 a Milano - perché abbiamo scelto di mantenere su parte della proprietà i boschi e la macchia mediterranea tipica della zona. Così i vigneti ricordano un mosaico. Anche questo contribuisce alla qualità del vino. Abbiamo adottato una potatura a Guyot. Non è comune in Sicilia, ma una tenuta così particolare, per altitudine, per i boschi che la circondano, per il paesaggio che la caratterizza non poteva avere una potatura comune". Da questo terroir esce un vino fresco e salato, piacevolmente aromatico, con note di erbe mediterranee e frutta.

GIGANTE

Doc Friuli Brut Ribolla Gialla

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Adriano Gigante Società Agricola](#)

Proprietà: Adriano e Giuliana Gigante

Enologo: Ariedo Gigante

Il Brut Ribolla Gialla, a metodo Martinotti, esprime un bagaglio aromatico di frutta gialla e fiori bianchi, con riconoscimenti di zagara, susina e pera, completati da note agrumate, erbacee e leggermente fumé. In bocca, il sorso è fresco e dinamico, a donare al vino una piacevole beva marcata da una bella salinità e un puntuale ritorno del frutto, mentre nel finale si riaffacciano i rimandi agrumati. La famiglia Gigante, dal 1957, è oggi una delle protagoniste delle colline friulane di Rocca Bernarda, rappresentando un saldo punto di riferimento enologico del panorama regionale. Ma la vera svolta arriva negli anni Ottanta del secolo scorso, quando, l'attività di Ferruccio che vendeva vino sfuso, viene presa in mano da suo nipote Adriano Gigante, il quale fa uscire sul mercato le prime bottiglie a marchio Gigante. Dalla fine degli anni Novanta sul ponte di comando aziendale troviamo lo stesso Adriano Gigante insieme al cugino Ariedo, tutt'ora enologo dell'azienda, che hanno costituito un binomio di successo, attualmente espresso da 25 ettari vitati per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. Il portafoglio etichette si incentra sulla classica produzione delle Colline Orientali del Friuli, conservando un'impronta soprattutto bianchista (dal Friulano alla Malvasia, dalla Ribolla Gialla al Sauvignon, fino ad arrivare al Picolit), ma non mancano anche i vini rossi da Merlot, Refosco e Pignolo.

ZOOM



VENCHI, GIANDUIOTTO

VIA VENCHI, 1 - CASTELLETTO STURA (CN)

Tel: +39 0171 791672

Sito Web: it.venchi.com

Con quasi 150 anni di storia sulle spalle, che prende le mosse dai laboratori di Torino, Venchi è marchio di grande notorietà non solo tra i confini nazionali, concentrando da sempre la sua produzione dolciaria sul cioccolato. Oggi gestisce direttamente 88 negozi monomarca (47 in Italia) nei principali aeroporti, nelle stazioni e nei centri storici delle principali città del mondo, tra cui New York, Dubai e Hong Kong. Un vero e proprio gigante del made in Italy dolciario, che non ha mai rinunciato alla qualità assoluta della sua produzione anche con i numeri attuali, che sono quelli della grande industria (fatturato di oltre 80 milioni di euro). Nel solco della sua tradizione, il gianduiotto, il cioccolatino nato a metà dell'Ottocento dalla classica forma data da un "colpo di cucchiaino" all'impasto composto da cioccolato a base di cacao e nocchie, rimane ancora un punto di riferimento fondamentale nella "versione Antica Ricetta" e nelle sue varianti al fondente puro e al fondente ripieno.

RISTORANTE



ZASH

STRADA PROVINCIALE 2/I-II, 60 - RIPOSTO (CT)

Tel: +39 095 7828932

Sito Web: www.zash.it

Lo Zash di Riposto, ai piedi dell'Etna, country boutique hotel di proprietà della famiglia Maugeri, produttrice di vini sul vulcano, ospita anche un ristorante dove "regna" dal 2014 la cucina dello chef Giuseppe Raciti. I piatti eleggono la mediterraneità a protagonista indiscutibile, in una proposta culinaria raffinata e dai tocchi anche esotici, ma costantemente capace di esprimere l'alta qualità della materia prima fusa con equilibrio alla tecnica e alla precisione d'esecuzione, sia nei piatti di terra che di mare. Ecco allora - solo per fare alcuni esempi - l'uovo pochè croccante, provola dolce e gelsi rossi; il tatakì di manzo, salsa bernese e lamponi; il branzino, patata, vongole, olio alla cenere e limone; la patata, uova e caviale; gli spaghetti di pasta fresca, bisque all'anice stellato, crudo di scampo e arancia; il crudo di gambero rosso, latte di cocco, mandarino verde e ricci di mare; il tortello di pasta all'uovo, caciocavallo, amarena e gruè di cacao; il maialino, salsa kabayaki e cipollotto.



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: © 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 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