

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 184 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 DICEMBRE 2021

Donnafugata
Kloster Neustift
Vallepicciola
Terre de la Custodia
Villa Bogdano
San Salvatore
Ayala
In der Eben
Livio Felluga
Mesa
Piazza
La Guardiense
Lungarotti
Tombolini

Zoom: La Casearia Carpenedo, il Basajo
Ristorante: Osteria Murivecchi - Bra (CN)



DONNAFUGATA E D&G

Doc Etna Rosso Cuordilava

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Donnafugata e Dolce&Gabbana](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla e Salvo Giuffrida

Cuordilava è il rosso di nuova produzione di Donnafugata, frutto di una collaborazione con Dolce & Gabbana, che hanno impresso il loro stile nella splendida etichetta. Il vino nasce da un vitigno autoctono e identitario, il Nerello Mascalese, cresciuto alle pendici del vulcano, fra i 700 e i 750 metri di altitudine sopra il livello del mare e la zona è quella dell'Etna a Nord del vulcano, nei comuni di Randazzo e Castiglione di Sicilia, dove Donnafugata ha scelto i suoi vigneti e dove le piovole sono inferiori rispetto agli altri versanti, perché i Nebrodi fanno da barriera all'aria umida proveniente da nord. Il 2017, poi, è stato meno piovoso di altre annate, il che ha reso la produzione inferiore, ma di qualità particolarmente elevata. Accuratissimo il lavoro in vigna, dove Donnafugata ha "restaurato" le vecchie piante, riportando alla tradizionale forma di allevamento "ad alberello etneo", là dove alcuni vigneti nel corso del tempo erano stati trasformati a spalliera. Tra le pratiche sostenibili, spicca anche quella del cosiddetto "vigneto perpetuo", tecnica che comporta il rimpiazzamento delle fallanze - nei vecchi vigneti - con piante nuove, in modo da mantenere l'età media della vigna elevata, per produzioni di una certa complessità. Dopo un affinamento per 14 mesi in botti di rovere francese, nasce un vino dalle note speziate che si fondono a sentori di sottobosco. Tannini carezzevoli e di elegante mineralità. Finale di lunga persistenza.



KLOSTER NEUSTIFT

Mitterberg Igt Sylvaner Insolitus Ton

Vendemmia: 2018 - 2019

Uvaggio: Sylvaner

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici Agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin

Tra le linee in produzione nell'Abbazia di Novacella, accanto a quelle ormai consolidate, "Praepositus" e "Classica", dal 2020 c'è anche quella "Insolitus", dedicata ai vini sperimentali dell'azienda altoatesina, prodotti per affrontare i cambiamenti climatici e la sfida della sostenibilità, attraverso scelte non convenzionali che comprendono, per esempio, esperimenti su vinificazione e affinamento e l'utilizzo delle varietà resistenti. Fra le 4 etichette fino a qui ideate (che coinvolgono il Pinot Bianco e il Bronner), il "Ton" è l'ultimo arrivato in questa particolare selezione. Si tratta di un blend di due annate di Sylvaner (2018-2019) fermentate in anfora di argilla ("ton" in tedesco) e poi qui maturate rispettivamente per 24 e 12 mesi. Immediatamente spigoloso e floreale al naso, lascia man mano trasparire cenni di frutta bianca polposa e un talento gessoso persistente; mineralità che si ritrova in bocca, accanto alla morbidezza, del discreto calore e una densità succosa e citrina che richiama altri sorsi. Anche se all'Abbazia si produce vino dal 1142, la cantina di Novacella, situata al centro della Valle Isarco, è tra le più moderne del panorama enologico altoatesino, del resto molto innovativo. 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.



VALLEPICCIOLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Vallepiciola Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bolfo

Enologo: Alessandro Cellai

Situata a Castelnuovo Berardenga, Vallepiciola è una realtà giovane ma già interessante, caratterizzata da vigneti selezionati e impiantati dalla Proprietà per assecondare la ricca composizione dei suoli, in grado di donare ai vini eleganza e unicità. Motivo per cui, sin dalla fondazione avvenuta nel 1999, la famiglia Boffo ha lavorato perché i vini possano essere sempre più espressione di questi suoli ma anche del lavoro svolto in vigna con un approccio sostenibile, "così da poter lasciare un'eredità alle future generazioni". Una filosofia produttiva che ritroviamo nel Chianti Classico, degustato nell'annata 2018, prodotto da Sangiovese in purezza, con fermentazione alcolica e macerazione in acciaio e fermentazione malolattica e invecchiamento in botti grandi, per circa 12 mesi, prima dell'affinamento in bottiglia per altri cinque mesi. Il lavoro compiuto si percepisce già al naso dove il vino si contraddistingue per intensità ed eleganza, con note piene di frutti rossi e neri e, all'atto dell'ossigenazione, con note floreali e di spezie dolci. L'ingresso in bocca è incredibilmente fresco, morbido, con un tannino di carattere ma ben bilanciato. Piacevole è anche la complessità al palato con note ancora una volta di frutti rossi e neri ma anche di prugna, viola, cuoio, pepe nero e bacche di ginepro. Finale lungo, caldo, con un piacevole sentore di liquirizia. Perfetto l'abbinamento con carne rossa alla brace.

(Paolo Lauria)



TERRE DE LA CUSTODIA

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Terre de la Custodia Az. Agraria](#)

Proprietà: Gruppo Farchioni

Enologo: Riccardo Cotarella

Chi ama il Sagrantino nella sua versione più tradizionale, qui trova pane per i suoi denti. Il Sagrantino di Montefalco 2008 di Terre De La Custodia, l'azienda vitivinicola con sede a Gualdo Cattaneo di proprietà della famiglia Farchioni, ha infatti tenuto ottimamente il tempo, segnalandosi come la bottiglia della svolta verso la maturità produttiva di questa cantina, che ha iniziato il suo percorso enologico nel 2003. Oggi l'azienda della famiglia Farchioni, in poco meno di venti anni di attività, rappresenta una consolidata realtà della denominazione e conta su 180 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.800.000 bottiglie. "Ci ha aiutato la grande annata - osserva Giampaolo Farchioni, manager della storica azienda che dal 1780 ha costruito un impero produttivo dell'olio di oliva ma è attiva anche sul versante della produzione di birra e farina - e ci ha anche aiutato il fatto di aver lavorato soprattutto sulla separazione dei vinaccioli e sui tempi di macerazione. Tutto questo ha comportato un risultato in bottiglia di maggior equilibrio", insieme al fatto di lavorare sulle uve provenienti da due aree distinte, Montefalco e Gualdo Cattaneo. All'assaggio il Sagrantino di Montefalco 2008 denota infatti un grande equilibrio, con il frutto ben integro unito ad una imponente struttura, declinata però con particolare agilità. In poche parole, l'evoluzione unita a una grande freschezza.



VILLA BOGDANO

Doc Venezia Pinot Grigio Ramato

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 2.628

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Tenuta Planitia Società Agricola](#)

Proprietà: Domenico Veronese

Enologo: Lucio Tessari



SAN SALVATORE

Peastum Igp Aglianico Omaggio a Gillo Dorfles

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Az. Agricola San Salvatore 1988](#)

Proprietà: Giuseppe Pagano

Enologo: Riccardo Cotarella, Charly Annes



AYALA

Aoc Champagne Brut La Perle

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.900

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Champagne Ayala](#)

Proprietà: Gruppo SJB

Enologo: Caroline Latrive



IN DER EBEN

Vigneti Delle Dolomiti Igt Schiava Sankt Anna

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Schiava, Lagrein, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Weingut In der Eben](#)

Proprietà: Urban Plattner

Enologo: Urban Plattner

Villa Bogdano di Lison di Portogruaro è una nuova e dinamica azienda vitivinicola del ricco e variegato scenario enoico del Veneto. Di proprietà lombarda per tre generazioni con il nome Tenuta Agricola di Lison, dal 2016 è guidata da Domenico Veronese e dall'enologo Lucio Tessari, che hanno dato nuovo respiro alla produzione di questa realtà. Dei 110 ettari a vigneto della Tenuta, in biologico dal 1993, 18 di essi rivestono un particolare interesse. Qui, infatti, dimorano 117 viti della varietà Tocai Friulano, risalenti alla fine dell'Ottocento, che rappresentano un "unicum", oggetto di studi e ricerche. Ma l'azienda ha a disposizione un parco vigneti di età media molto avanzata con impianti che vanno dagli anni '40, '50 e '60 del secolo scorso. L'obiettivo è quello della massima valorizzazione di questo patrimonio, partendo dalle varietà locali come il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Glera e la Malvasia. A completare la gamma non mancano tuttavia alcune varietà internazionali quali Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. Il Pinot Grigio, in particolare, viene vinificato anche in versione "ramata" in cemento e profuma delicatamente di albicocca e pesca, di anguria e fragoline, mango e cedro candito. Al sorso freschezza e sapidità sono strettamente intracciate e portano il sorso a chiusura senza esitazione, lasciando sapore di frutta e agrume.

L'azienda agricola San Salvatore, che si trova nel Parco Nazionale del Cilento, tra Capaccio, Stio e Giungano, è un vero e proprio "giacimento" di grandi materie prime, dall'olio alla mozzarella di Bufala, dai frutti, ed evidentemente, al vino, che, successivamente, vanno ad alimentare, ma non solo, l'articolato progetto dell'imprenditore Giuseppe Pagano proprietario di tre significative strutture per l'ospitalità a due passi da Paestum, l'Esplanade, il Savoy Beach Hotel, il ristorante Tre Olivi e il ristorante-bottega La Dispensa 1988. Oggi, il ramo enologico dell'impresa, avviata nel 1988, conta su 39 ettari a vigneto, coltivati in biologico, per una produzione di 400.000 bottiglie e rappresenta una delle punte di diamante della Campania enoica, attingendo dal grande patrimonio ampelografico regionale per le sue etichette, dall'Aglianico al Greco, dalla Falanghina al Fiano. L'Aglianico Omaggio a Gillo Dorfles 2014, dedicato a un grande protagonista della scena culturale italiana e amico di Giuseppe Pagano, è affinato per 24 mesi in legno piccolo sia nuovo che usato. Intenso e persistente al naso, profuma di frutti rossi e neri maturi, rosa canina, cannella e vaniglia, con tocchi di funghi, sottobosco, tabacco da sigaro e cacao amaro. Il sorso è intrigante e ancora fresco, dai tannini possenti affiancati da un frutto tonico, che ne fanno un vino dal potenziale evolutivo ancora in divenire.

Lo Champagne La Perle di Ayala è ottenuto a partire dall'assemblaggio di Chardonnay e Pinot Noir, proveniente da vigneti a Grand Cru di Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger e Verzy e riposa sui lieviti per almeno 8 anni. Prodotto solo nei millesimi più significativi, la versione 2012 è vino dal generoso corredo aromatico che passa dalle note di biancospino e zagara a quelle di frutta esotica e agrumi, con tocchi di nocciola tostata. Perlage fine e continuo, ne accrescono la dinamicità del sorso fino ad un finale dai ritorni sapidi e fruttati. La Maison Ayala, tra i nomi più importanti della Champagne fino al secolo scorso e poi quasi dimenticata, comincia a risorgere a seguito del suo passaggio a Bollinger nel 2005. Unico Champagne a non portare in etichetta un nome francese o tedesco ma spagnolo - il suo fondatore Edmond Ayala era di origine basca - si impose fin da subito nel 1865. La Maison fu però distrutta dai vignaioli dell'Aube durante la rivolta del 1911, ma, nel 1920, tornò comunque ad essere uno dei più grandi produttori dell'areale. Poco dopo, invece, l'azienda intraprese un percorso involutivo che la portò quasi all'oblio (a causa soprattutto dei molteplici passaggi di proprietà: venduta alla Guinness Bank nel 1929, acquistata da René Chayoux nell'ultimo dopoguerra, ceduta al gruppo finanziario Frey nel 2001) fino alla recente rinascita, che le ha riconsegnato il suo storico appeal.

Ci si arrampica per tortuosi tornanti tra boschi e vigne fino a raggiungere il maso del Trecento In der Eben, che stranamente significa "in pianura". Siamo invece tra i 400 e i 550 metri di altitudine, in un luogo incontaminato, a Cardano, sul versante orientale del Renon. Appena 3,5 ettari di vigne esposte a sud, aggrappate alla montagna su suoli porfirici di origine vulcanica, circondate da boschi. Johannes Plattner, fondatore, già dal '93 ottiene la certificazione biologica e inizia a imbottigliare nel '96 nelle cantine del maso ristrutturato. Dal 2014 è Urban Plattner, classe 1986, ad assumersi la responsabilità di ogni scelta, dopo gli studi, esperienze in cantine in Germania e nel team Simonit&Sirch. Proprio durante la collaborazione con la nota scuola di potatura lavora con molte aziende biodinamiche all'estero. Al suo rientro decide di usare il metodo biodinamico. Lavora poi con fermentazioni spontanee, senza filtrazioni e utilizzando i raspi in fermentazione. "Il tempo - racconta Urban, sguardo serio e assorto - è l'unico mio alleato. Con pazienza, poca solforosa e una maturazione di almeno un anno e mezzo in botte, i vini diventano più profondi". Sankt Anna (è il nome della chiesetta del maso) 2018 proviene da vecchie pergole di 55 anni e da altre più giovani di 5 anni. È una schiava caratteriale, dal tocco personale, con tannini fitti e sorso fresco, spinto da una vena acida e succosa.

(Alessandra Piubello)



LIVIO FELLUGA

Docg Rosazzo Terre Alte

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 56,00

Azienda: [Azienda Livio Felluga](#)

Proprietà: famiglia Livio Felluga

Enologo: Andrea Felluga, Stefano Chioccioli,

Viorel Flocea

Appena versato, sono le note erbacee e di frutta esotica ad emergere dal bicchiere del Sauvignon Terre Alte 2018, ma basta qualche minuto e il profilo olfattivo si fa più ampio, a comprende anche fiori gialli, lavanda e spezie. In bocca, è bianco sapido, fragrante, pieno e materico, di autorevole persistenza e sapore. L'azienda di Brazzano di Cormons, 187 ettari di estensione vitata per 800.000 bottiglie di produzione complessiva, è uno dei fari dell'enologia friulana e non solo. Il merito è in gran parte del patriarca Livio Felluga che, nella sua lunga vita, ha dato letteralmente una svolta irreversibile al rilancio e all'affermazione del Friuli enoico. Oggi il suo lavoro è proseguito dai figli, Maurizio, Elda, Andrea e Filippo, che, con altrettanta determinazione, continuano questa meravigliosa storia. Una storia che prende le mosse nel 1956 e che, attraverso scelte anche coraggiose, ha cambiato il modo di fare il vino a queste latitudini. Dal Collio ai Colli Orientali del Friuli, i vini della "carta geografica" (effigiata nelle etichette più importanti dell'azienda friulana) sono un simbolo indiscusso del successo di Felluga, con il "Terre Alte", nato nel 1981, a trasformarsi pionieristicamente in vino bandiera aziendale, capace di esprimere un profondo radicamento territoriale e una grande coerenza stilistica, che ne fanno senza dubbio uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani.



MESA

Valli di Porto Pino Igt Galesa

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 3.357

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Cantina Mesa Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita,

Gavino Sanna

Enologo: Stefano Cova

All'estremità sud-ovest della Sardegna, il Sulcis è un anfiteatro protetto dalle montagne che digrada in un territorio marino, portando in seno un'esplosiva biodiversità. In questa terra Cantina Mesa dedica grande attenzione al Vermentino. Nasce dall'amore per questo vitigno mediterraneo Galesa, che la cantina sarda - oggi nel Gruppo Santa Margherita - ha scelto di proporre sotto la denominazione Valli di Porto Pino per valorizzare il legame intimo con il territorio. Il nome Galesa nasce dalla crasi di Gavino (Ga), Lella (Le) e Sanna (Sa), fondatori e ancora anima di Cantina Mesa. Le uve provengono da vigneti di proprietà nel Sulcis, condotti con pratiche di vigna sostenibili. Dopo una permanenza sulle bucce di cinque giorni, la fermentazione viene completata in botti di rovere, dove il vino affina per sei mesi. Seguono quindici mesi di maturazione tra acciaio e bottiglia. Nel bicchiere, Galesa restituisce la ricchezza dalle argille calcaree forti di scheletro e la finezza dalle sabbie permeate di sentori marini. L'alcol è ben integrato, grazie all'arrotondamento in legno che pure non copre la spiccata sapidità. Chablieggiando, a bassa temperatura i toni boisés sono compensati da profumi citrini che giocano con note fruttate (anche esotiche), a cui scaldandosi si affiancano sfumature vanigliate e speziate. La mineralità emerge nella persistenza del sorso e lascia immaginare una buona longevità.

(Giambattista Marchetto)



PIAZZO

Docg Barbaresco Nervo Vigna Giaia Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola](#)

[Piazzo Comm. Armando](#)

Proprietà: famiglia Piazza

Enologo: Marco Allario Piazza

Il Vigna Giaia è un Barbaresco "single vineyard" del Cru Nervo nel Comune di Treiso, maturato per nove mesi in barrique. La versione Riserva 2015, oggetto del nostro assaggio, ha carattere austero, fin dagli aromi di viola, piccoli frutti neri in confettura e liquirizia, con note speziate a rifinitura. In bocca, protagonista è il frutto, maturo e morbido, ad integrarsi con tannini articolati e una fragrante spinta acida. La storia dell'Azienda Piazza ha inizio negli anni '60 del secolo scorso a San Rocco Seno d'Elvio. Armando Piazza e Gemma Veglia non abbandonano la tradizione delle loro famiglie di viticoltori e, anche se in tempi lontani anni luce da quelli attuali, cominciano a lavorare tra le vigne. Nel 1979, si vinificano le prime uve di quello che diventerà il Barbaresco, mentre nel 1985 la figlia Marina con suo marito Franco entrano in azienda, quando nasce il loro primo Barolo. Oggi la cantina conta su oltre 70 ettari a vigneto, posti in gran parte nei pressi degli edifici aziendali ma non solo: Mango, Neviglie, Guarene e Novello sono i comuni in cui si trovano le altre parcelle di proprietà. Nel 2007 la conduzione dell'azienda passa definitivamente alla figlia Marina che insieme a Franco continua nel percorso tracciato dai propri genitori. Dopo poco tempo fanno il loro ingresso in azienda anche i suoi figli, Simone e Marco, destinati a continuare la solida storia dell'azienda di famiglia.



LA GUARDIENSE

Doc Sannio Guardia Sanframondi Aglianico

Janare Cantari Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Società Cooperativa](#)

[Agricola La Guardiense](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Marco Giulioli, Riccardo Cotarella

Fondata nel 1960 da 33 soci, La Guardiense, cantina sociale sannita, oggi comprende 1.000 soci conferitori, che lavorano direttamente 1.500 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.500.000 di bottiglie, che ne fanno la cooperativa vitivinicola più grande della Campania. I vitigni di riferimento allevati sono, evidentemente, l'Aglianico e la Falanghina, declinati in una serie di tipologie che comprendono anche versioni spumantizzate. Ma dalla cantina con sede nel comprensorio di Guardia Sanframondi, alla cui presidenza siede il riconfermato Domizio Pigna, escono un nutrito numero di etichette, che spaziano anche sul Piedirosso, il Fiano e il Greco, a confermare il legame molto più che stretto tra questa realtà cooperativa e il suo territorio. Un'azienda che ha saputo adeguarsi ai tempi e al cambiare dei mercati, coniugando esperienza e modernità e diventando un modello produttivo per l'intero areale beneventano, una zona molto bella quanto assai difficile. Dalla Linea dei cru di Janare, dopo la Falanghina, vi raccontiamo l'Aglianico che proviene da 8 ettari nel Sannio Beneventano a circa 300 metri s.l.m., fermentato in acciaio e affinato in barriques. Ne esce una versione intensa, spiccatamente speziata al naso, corredata da piccoli frutti neri. La balsamicità si rivela in bocca, sorretta da un tannino aderente ma succoso, coi lunghi ritorni speziati e fruttati che il bicchiere aveva rivelato in principio.



LUNGAROTTI

Doc Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna del Pino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino, Grechetto, Trebbiano

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe

Difficile quando si parla dell'Umbria enoica non menzionare il ruolo fondamentale giocato dalla famiglia Lungarotti per lo sviluppo di questo comparto nel cuore verde dell'Italia. La cantina - fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti, imprenditore del vino e vero e proprio pioniere per l'enologia tricolore tutta, in quanto a rilettura dei metodi produttivi sia di cantina sia del vigneto, che s'inventò una denominazione e poi istituì, negli anni Settanta del secolo scorso, il primo museo del vino italiano - oggi conta su 250 ettari di vigneto, comprensivi degli appezzamenti acquisiti nel 1999 a Montefalco, producendo 2.500.000 bottiglie all'anno. Il portafoglio etichette è molto articolato e comprende vini sia bianchi che rossi, da quelli più immediati e destinati al largo consumo, a quelli da rubricare come veri e propri grandi vini da invecchiamento, capaci di stare al pari con i migliori del panorama enoico del Centro Italia. Con la denominazione Torgiano ormai da considerarsi come una vera e propria componente aziendale. Fra i bianchi, spicca il Torre di Giano, in particolare la selezione speciale Vigna del Pino, fra i primi bianchi italiani vinificati in legno. Morbido di miele di tiglio e dolce di pere e gelsomino, ha un piglio appuntito che si ritrova al sorso, fresco e minerale, arrotondato dalla morbidezza ammandorlata e dalle spezie pepate. Un vino che chiama l'accompagnamento gastronomico.



TOMBOLINI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Castelfiora

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Tombolini Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tombolini

Enologo: staff tecnico aziendale

La famiglia Tombolini risulta fra i fondatori della denominazione dei Castelli di Jesi grazie all'intuizione del fondatore Sante, che nel secondo dopoguerra decise di investire in vigneti, dopo una florida attività inerente alle spezie e ai liquori, fondata nel 1921. I figli di Sante - Giovanni e Paolo - stabilizzano e ampliano l'attività, puntando sul Verdicchio e la vinificazione in acciaio, e adottando la celebre bottiglia ad anfora. Il marchio cambia in Castelfiora e negli anni '90 Fulvia, figlia di Giovanni, prende in carico l'azienda convertendo in biologico i 30 ettari di vigna, rinnovando la cantina e riportando il marchio nei mercati esteri. Circa 10 anni fa invece sono entrati in campo i figli Carlo e Giovanna, tornando al vecchio marchio di famiglia. I vigneti si trovano a Stafolo - antico centro vinicolo già dal 1300, distribuiti intorno alla sede, su terreni di origine marina. Per festeggiare i 100 anni di attività, e onorare ciò che ha reso distintivo il Verdicchio nel mondo, la famiglia ha deciso di tornare ad usare le bottiglie ad anfora, rivisitate. Due le versioni uscite con l'annata 2020: il Doroverde - interpretazione più semplice e fresca - e il Castelfiora, più largo e accogliente, calmo e maturo: ha lievissime note speziate dolci, tanti fiori bianchi e accenni citrini, ma in bocca torna la stessa vivacità e freschezza del Doroverde, solo un po' più larga e persistente, sempre con la mandorla amara a chiudere.

ZOOM



LA CASEARIA CARPENEDO, IL BASAJÒ

VIA SANTANDRÀ, 17 - CAMALÒ DI POVEGLIANO (TV)

Tel: +39 0422 872178

Sito Web: www.lacasearia.com

Fresco di super medaglia d'oro conquistata all'ultimo World Cheese Award svoltosi a Oviedo in Spagna una decina di giorni fa, il Basajò si prepara a essere servito sulle tavole natalizie. Parliamo di uno dei tanti formaggi artigianali de La Casearia Carpenedo, azienda familiare di Camalò di Povegliano, nata grazie alla visione del fondatore Ernesto Carpenedo agli inizi del '900. Oggi il figlio Antonio e il nipote Alessandro portano avanti il grande lavoro artigianale che ha dato vita, tra gli altri, al Basajò, un erborinato di latte crudo ovino affinato in pregiato vino passito bianco e uva passa. Il primo tra gli erborinati lavorati, a partire dal 2008, col metodo Carpenedo. Ecco una delle peculiarità dell'azienda casearia trevigiana - un tempo anche produttrice oggi solo affinatrice - quella di aver creduto in tempi non sospetti nell'affinamento dei formaggi in vini e vinacce, veneti ma non solo. E' infatti con loro nasce il marchio registrato "Ubbriaco" nel lontano 1976.

(Francesca Ciancio)

RISTORANTE



OSTERIA MURIVECCHI

VIA G. PIUMATI, 19 - BRA (CN)

Tel: +39 0172 431008

Sito Web: www.murivecchi.it

L'Osteria Murivecchi di Bra, il piccolo paese langarolo noto per essere la sede storica niente di meno che di Slow Food, è quella che si definisce una vera e propria osteria e cioè un luogo di tradizione dove si può mangiare seguendo il menù scritto sulla lavagna, fatto solo di piatti tipici piemontesi, con un servizio famigliare su vecchi tavoli di legno e la possibilità di degustare i vini al bicchiere. Il locale è ricavato nei vecchi locali destinati all'affinamento dei Barolo della famiglia Ascheri, di cui l'osteria è una componente insieme all'Ascheri Hotel. Semplice quanto golosa l'offerta dei piatti: tra gli antipasti ci sono, per fare alcuni esempi, il carpaccio di vitello affumicato con frullato di rucola e noci o la cocotte di porri e patate gratinate in forno con Bra tenero. Tra i primi troviamo gli gnocchi di patate al Castelmagno e i tajarin con sugo di pancetta, topinambur e castagne. Per secondo i bocconcini di agnello fricassati con carciofi o la trippa in umido con i ceci.

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: © Tombolini Vini

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 viticolum