

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 185 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 DICEMBRE 2021

*Ciacci Piccolomini d'Aragona*

*Albino Armani*

*Erste+Neue*

*Cantina della Volta*

*Cantele*

*Carpenè Malvolti*

*Vesevo*

*Lunae Bosoni*

*Capezzana*

*Finca Fella*

*Talestri*

*Tenuta Vallocaia*

*Enrico Serafino*

*Cesari*

*Zoom: Villa Sandi, Cosmesi*

*Ristorante: Il Principe - Pompei (NA)*



## CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Docg Rosso di Montalcino Rossofonte

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Ciacci Piccolomini d'Aragona](#)

[Azienda Agricola](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

Un bel Sangiovese "purosangue" questo Rosso di Montalcino Rossofonte 2019, che, complice un'annata di bello spessore, esce davvero bene, dando vita ad un vino dai profumi intensi di frutti rossi ed erbe di campo, appena accentati da tocchi di grafite. In bocca, il sorso è succoso, continuo e ben contrastato nel tipico fraseggio tra acidità e dolcezza, che è la caratteristica fondamentale del Sangiovese di Montalcino. Sono i fratelli Lucia e Paolo Bianchini con il più recente arrivo in azienda dei figli di Paolo, Alex ed Ester, a condurre questa realtà che è nata a negli anni Ottanta del secolo scorso grazie al lavoro del padre Giuseppe. Siamo nel settore sud-est di Montalcino, e la cantina conta su 40 ettari vitati per una produzione di 300.000 bottiglie. I vigneti dimorano in vari appezzamenti, posti tra Castelnuovo dell'Abate, l'abbazia di Sant'Antimo e la strada che riconduce a Sant'Angelo in Colle, e rispondono ai nomi di "Ferraiole", "Egle", "Contessa", "Colombaio" e "Vigna di Pianrosso". Le uve sono vinificate separatamente e successivamente assemblate (tranne quelle di "Vigna di Pianrosso", che danno vita al Cru di Brunello omonimo) a produrre vini generosi, dalla cifra stilistica sobriamente moderna, di non trascurabile potenza e dal carattere ben definito, che trova una ulteriore salvaguardia in affinamenti soprattutto in legno grande e cemento a seconda della tipologia delle etichette.

## ALBINO ARMANI

Doc Friuli Brut Ribolla Gialla

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cantina Vini Armani Albino](#)

Proprietà: Albino Armani

Enologo: Emanuele Tonolli, Alberto

Massaro, Marco Campostrini

Questo Metodo Classico ci restituisce una Ribolla Gialla dal profilo raffinato, a partire da un bagaglio aromatico floreale di sambuco, gelsomino, frutta gialla ed erbe aromatiche, che prosegue in uno sviluppo gustativo all'insegna della freschezza e della sapidità, dove il sorso è continuo e dal perlage fitto e fine, fino ad un finale gradevolmente agrumato. Albino Armani è noto soprattutto per essere stato tra i pionieri della Valdadige enoica, mantenendo la barra dritta nel suo progetto enologico in Vallagarina, con i terreni ai piedi del Monte Baldo e della Lessinia. Anche di fronte all'invasione recente del Pinot Grigio nei vigneti di questa zona, compie una strada del tutto diversa, fatta dalla valorizzazione della denominazione, dalla riscoperta dei vitigni locali e da un'interpretazione sobria di quelli internazionali. Stiamo parlando comunque di una realtà assai articolata. I vigneti occupano infatti 330 ettari e si estendono tra le denominazioni più importanti del nord-est del Bel Paese, dalla vicina Valpolicella, alla Marca Trevigiana, alle Grave friulane, fino, insieme a Maurizio Donadi, al Piave. I numeri dell'imbottigliato sono quindi consequenziali ed arrivano a 900.000 bottiglie di produzione annua, distribuiti in un portafoglio etichette ricco e articolato, composto da vini sempre di ineccepibile esecuzione, che trovano nella costanza qualitativa il loro punto di forza.

## ERSTE+NEUE

Doc Alto Adige Chardonnay Puntay

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Erste+Neue Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Andrea Moser

Calдарo è una delle "sottozone" più interessanti dell'Alto Adige enoico. Qui si trova la cantina Erste+Neue, l'ennesimo, verrebbe da dire, esempio di eccellenza cooperativa della regione. Erste+Neue - nata nel 1986 dalla fusione di "Erste Kellerei" (1900) e "Neue Kellerei" (1925), due realtà non prive di un'importante storia enoica alle spalle, alla quale si è sommata la lungimirante unione con "Cantina Kaltern" avvenuta nel 2016 - conta su 275 ettari di vigneto e una produzione complessiva di oltre un milione di bottiglie all'anno, garantita dal lavoro di 450 soci. I vini della cantina con sede a Caldarò sono caratterizzati da una esecuzione pulita e inappuntabile, come ci si aspetta dalla produzione più importante dell'Alto Adige. Accanto a fronte rossista che comprende Schiava, Pinot Nero e Lagrein, il punto di forza di Erste+Neue è certamente rappresentato dal ricco spazio dedicato ai vini bianchi ottenuti da purezze a base di Pinot Bianco, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Müller Thurgau, Riesling, Gewürztraminer e Goldmuskateller. Fermentato e maturato in legno grande e tonneau per 7 mesi, lo Chardonnay Puntay 2019, che fa parte della linea aziendale di alta qualità, profuma di fiori gialli, frutta esotica, agrumi e delicati tocchi fumè e di spezie dolci. Piena e succosa la bocca, sapida, fresca e di notevole persistenza gustativa, condotta da un'acidità puntuale e molto fine.

## CANTINA DELLA VOLTA

Doc Lambrusco di Sorbara Brut Brutosso

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Cantina della Volta](#)

[Società Agricola](#)

Proprietà: Christian Bellei

Enologo: Christian Bellei

Benché la Cantina si trovi nel cuore delle terre del Lambrusco di Sorbara, Christian Bellei e suo padre Giuseppe hanno sempre coltivato la passione per gli spumanti di alta qualità, in testa lo Champagne, con numerose visite oltreconfine per studiare l'elaborazione dei vini con il Metodo Classico e poi applicarlo alle uve lavorate nella propria cantina di Bomporto. È questa la scintilla che ha portato Christian Bellei alla creazione della Cantina della Volta nel 2010. L'azienda ha sede nell'edificio originale della Cantina Bellei, costruito dal bisnonno di Christian vicino all'argine del Naviglio di Bomporto, nei pressi della Darsena settecentesca, luogo in cui le barche dovevano effettuare "la volta" nel loro percorso per riprendere la navigazione verso la città di Modena. A questo luogo ricco di significati e di storia si devono il simbolo del battello fluviale e la denominazione sociale della Cantina della Volta. Oggi l'azienda conta su 16 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie. Tra i Sorbara Metodo Classico, il Brutosso, oggetto del nostro assaggio, che trascorre almeno 9 mesi sui lieviti, prima che si proceda con l'aggiunta della "liqueur d'expédition" e con il confezionamento. Intensi i profumi di ciliegia e melograno, liquirizia e crosta di pane ad introdurre ad una beva fresca e golosa, ritmata da una spuma briosa, dal finale all'insegna del frutto.



## CANTELE

Doc Salice Salentino Rosso Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Azienda Vinicola Cantele](#)

Proprietà: famiglia Cantele

Enologo: Gianni Cantele

## CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco  
Superiore Rive San Pietro di Barbozza 1868

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

## VESEVO

Docg Taurasi Ensis Limited Release

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Vesevo](#)

Proprietà: Gruppo Farnese Vini

Enologo: Dennis Verdecchia

## LUNAE BOSONI

Spumante Brut Cuvée Lunae

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino, Albarola

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Cantina Lunae Bosoni](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

Siamo alla terza generazione impegnata tra le vigne della famiglia Cantele, con i cugini Gianni, Paolo (figli di Augusto), Umberto e Luisa (figli di Domenico). Un'azienda nei pressi di Guagnano e fondata dal patriarca Giovanni Battista Cantele, tra i pionieri del vino pugliese, uomo del Nord rapito dal magnetismo salentino, che ha sempre partecipato allo sviluppo e poi al successo della Puglia enoica non solo con i suoi vini ma anche con un contributo diretto nella valorizzazione di questo areale. 48 gli ettari vitati (ma concorrono ai vini anche le uve di alcuni fidati conferitori che le raccolgono da altri 200) per una produzione di 1.500.000 bottiglie, che vanno a costituire un portafoglio etichette ricco e articolato, che trova nello Chardonnay la varietà di riferimento (almeno per il vino più conosciuti della casa, il "Teresa Manara" - anche in versione Vendemmia Tardiva - e il rosso da uve Negroamaro), accanto, naturalmente, ai vitigni tipici della zona: Verdeca, Malvasia, Susumaniello e Primitivo. Da uve Negroamaro deriva questo Salice Salentino Riserva 2017: un tripudio di frutti rossi polposi e intensi, arricchito da lievi note speziate e da rimandi balsamici, che col tempo prendono forza senza predominare. Gli accenni di caramella si fanno più intensi in bocca, dove il sorso si diffonde caldo e saporito, armonioso nei caratteri di freschezza e sapidità e tannini, estesi a tutto il palato.

1868 Rive di San Pietro di Barbozza 2019 fin dall'etichetta è un concentrato di storia. La storia dell'azienda: 1868 è l'anno in cui Antonio Carpenè fondò la Società Enologica Trevigiana, da cui anni dopo nacque l'omonima azienda di Conegliano. La storia della denominazione di origine controllata e garantita che nel 2009 ha istituito le Rive, aree particolarmente vocate con norme di produzione più restrittive. I vini delle Rive - da uve di un singolo vigneto - hanno profili sensoriali di particolare interesse, senza il ricorso al blend tra vini di aree differenti della docg che caratterizza e valorizza gli altri Conegliano Valdobbiadene Prosecco. "L'eccellenza di questa etichetta - spiega Domenico Scimone, a.d. della Carpenè Malvolti - è frutto dell'esposizione e dei suoli dei vigneti scoscesi, a 350 metri s.l.m., delle Rive di San Pietro di Barbozza, che con quelle di Santo Stefano e Saccol "formano" la collina di Cartizze. L'altro elemento è l'annata: le Rive devono riportare il millesimo in etichetta con possibilità di immissione al consumo nell'anno successivo alla vendemmia. Noi aspettiamo di più e ora abbiamo in commercio la 2019, annata particolarmente buona". Il Rive di San Pietro di Barbozza 2019 si caratterizza per una eleganza austera. Perlage sottile, note floreali e fruttate al naso, fini e senza esagerazione. In bocca ha una bella acidità, è bilanciato e asciutto.

(Clementina Palese)

Il Gruppo Fantini nasce nel 1994 in Abruzzo, ad Ortona. Un progetto ambizioso e ardito che ha realizzato nel Sud Italia, senza possedere capitali finanziari e vigneti di proprietà, un modello di business altamente innovativo, dal forte impatto sul piano delle vendite. E a quasi trenta anni dal suo lancio, il successo del sistema produttivo e commerciale di questo modello imprenditoriale ha cambiato molte cose e con loro è mutato anche lui (a partire dalla proprietà che oggi fa capo al fondo d'investimento statunitense Platinum Equity), restando però ben ancorato agli intenti originari. Oggi, il Gruppo Farnese è un gigante enologico vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno ed ha incamerato nella sua struttura anche la Puglia, la Campania, la Basilicata, la Sicilia e la Toscana, attraverso i diversi marchi di Vini Fantini (fra cui Vigneti del Salento, Cantine Cellaro Caldora, Vigneti Zabù, Terre Natuzzi o Vigneti del Vulture). Dal brand Vesevo nasce Ensis, da Avellino un Aglianico in purezza di buona estrazione: 20-25 giorni di macerazione e oltre un anno di affinamento in barrique. Un vino decisamente gastronomico la 2013, dati i profumi intensi di ciliegia e more, di rosa appassita, spezie dolci ed erbe aromatiche, che in bocca si traducono in sapidità diffusa e aderente - grazie ad un tannino deciso ma proporzionato - e un persistente finale di more e agrumi sotto spirito.

Rinomata per il Vermentino, Cantina Lunae ha brindato al ritorno in grande stile agli eventi in presenza con una verticale di otto annate dell'etichetta Colli di Luni Doc Numero Chiuso e con il suo nuovo nato: Cuvée Lunae, primo metodo classico della cantina dei Luni. Le varietà non sono quelle tradizionali delle bollicine, ma quelle tipiche del territorio del comune di Luni, ultimo lembo di Liguria al confine con la Toscana: il Vermentino e l'Albarola. L'Albarola contribuisce apportando acidità e sapidità, il Vermentino, invece, caratterizza il blend grazie alla sua tipica complessità aromatica e all'impronta territoriale di freschezza e verticalità. Entrambe le uve provengono da vigneti vocati collocati tra le colline di Castelnuovo Magra e il Mar Ligure. Siamo ai piedi delle Alpi Apuane dove il vino si faceva sin dai tempi dei romani. Portus Lunae, da cui l'azienda ha tratto il suo nome, era una ricca colonia, un porto fiorento da dove i vini dell'entroterra partivano alla volta di Roma. Paolo Bosoni sin dagli Anni '60 ha creduto nella eccellenza e unicità di questa terra. Oggi, alla quarta generazione con Diego e Debora, la famiglia Bosoni guarda ancora lontano. Lo fa con un brut millesimato, annata 2018. Cuvée Lunae affina in bottiglia sui propri lieviti per almeno 26 mesi prima della sboccatura. Le scelte tecniche hanno concesso, per questo anno zero, una tiratura di poche migliaia di bottiglie.



## CAPEZZANA

Doc Vin Santo di Carmignano Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Trebbiano, San Colombano

Bottiglie prodotte: 5.256

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta di Capezzana](#)

Proprietà: famiglia Conti Bonacossi

Enologo: Benedetta Conti Bonacossi,

Franco Bernabei

Il classicissimo Vin Santo di Carmignano Riserva 2013 si distingue fin dal suo colore ambrato, arricchito da sfumature tendenzialmente dorate. Spettro olfattivo ampio dai riconoscimenti di dattero, fico secco, agrumi canditi e uva sultanina con gli affascinanti tratti di noce e mandorla a chiuderne il cerchio. In bocca, il sorso è dolce ma mai eccessivo, grazie alla sua proverbiale vena acida. Prodotto in piccole quantità da sempre nella tenuta di Capezzana, ha origine da un blend di Trebbiano e un piccolo saldo di San Colombano. I grappoli vengono raccolti durante i primi mesi di settembre e lasciati ad appassire fino a febbraio, secondo il metodo tradizionale appesi in una stanza ad hoc. Dopo la pigiatura, mosto viene poi messo in caratelli di varie essenze - castagno, rovere e ciliegia - dalla capacità di circa 100 litri, dove rimane per almeno cinque anni. Nell'archivio di Stato di Firenze un contratto di affitto datato 804, documenta come già oltre 1200 anni fa a Capezzana venissero coltivati olivi e viti per la produzione di olio e vino. Nel 1920, la proprietà fu acquistata da Alessandro Contini Bonacossi ed oggi l'estensione complessiva tocca i 670 ettari, 75 dei quali coltivati a vite e 104 a uliveto in biologico. A guidare l'azienda la quarta e la quinta generazione della famiglia Contini Bonacossi nel segno dei tempi che furono e di un futuro sul quale continuare ad investire.

## FINCA FELLA

Vino Rosso Tempranillo Syrah Cala Rey

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Tempranillo, Syrah

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 6,50

Azienda: [Finca Fella](#)

Proprietà: Tommaso Ciampoli

Enologo: Diego Lopez

Dietro a questo progetto enologico spagnolo, c'è la mano e l'entusiasmo di un italiano: Tommaso Ciampoli, che, quando arrivò in Castilla La Mancha per un viaggio di lavoro, restò come fulminato sulla "via di Damasco" e decise di trasformare i suoi ricordi del nonno vignaiolo in una nuova esperienza sempre in nome del vino. Abruzzese di nascita, non ha esitato ad affrontare una nazione diversa, uve diverse e territorio altrettanto diverso. I suoi vigneti si estendono per 25 ettari nei pressi di Alpera e dimorano ad oltre 1.000 metri d'altezza sul livello del mare. La produzione si articola su un portafoglio etichette composto sia da bianchi che da rossi, incrociando varietà locali come il Verdejo con quelle internazionali come il Sauvignon dal lato bianchista, mentre da quello rossista, che è certamente protagonista della produzione di Finca Fella, vengono utilizzati il Tempranillo, il Monastrell, la Garnacha Tintorera ed il Syrah. Il Cala Rey Rosso (declinato anche in bianco e rosato) è composto da Tempranillo e Syrah, un vino rosso rubino quasi trasparente e vivace. Profuma di note calde, dolci e vegetali, con un tocco di patchouli. Il sorso esordisce con una certa morbidezza per proseguire spedito, non senza aderire con sapidità alla bocca, tornando morbido a metà corsa. Il finale è caldo e amaricante, saporito di piccoli frutti rossi, caramella di viola e vaniglia.

## TALESTRI

Doc Valpolicella Ripasso Superiore

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Le Tre Talestri](#)

Proprietà: Francesco Marcato

Enologo: Enrico Nicolis

L'azienda animata dalle sorelle Anna, Lisa e Francesca Marcato (con l'affettuosa supervisione di papà Francesco, che ha passato 30 anni a produrre Soave e Durello) è una giovane realtà della Valpolicella che, con l'acquisizione nel 2008 di 10 ettari a vigneto su terreni calcarei di origine sedimentaria tipici della zona, dal 2015 produce in proprio i classici vini della denominazione veronese: Amarone, Valpolicella e Valpolicella Ripasso, più il Metodo Classico "Istinto". Una cantina, dunque, tutta al femminile, il cui nome, Talestri, rimanda a quello della regina delle Amazzoni e simboleggia forza e coraggio. L'azienda si trova nei pressi di San Bricco a 160 metri sul livello del mare e l'impostazione stilistica dei suoi prodotti ha un taglio moderno, con i legni piccoli a guidare gli affinamenti come gli appassimenti (quest'ultima è invece una solida pratica tradizionale). Buono il Ripasso Superiore 2017, che ricorda decisamente i balsami silvestri alpini: corteccia, muschio e funghi lasciano spazio alla dolcezza della frutta rossa (ciliegia e prugna), dei fiori rossi (rosa e viola) e delle spezie (vaniglia e cannella); in sottofondo, note di goudron, liquirizia e iodio. La complessità olfattiva si rivela scorrevole in bocca, con la freschezza a tutto sorso, la dolcezza stemperata dalla sapidità pepata e una buona aderenza diffusa, che accompagna ad un finale fruttato persistente ed educatamente caldo.

## TENUTA VALLOCAIA

Docg Nobile di Montepulciano Vallocaia Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola Bindella](#)

Proprietà: Rudi Bindella

Enologo: Giovanni Capuano, Andrea

Scaccini

È dal 1984 che lo svizzero Rudolf Bindella (distributore nel suo Paese di vini italiani, anzi tra i primi che hanno creduto nelle potenzialità dell'Italia enoica, e proprietario di una catena della ristorazione da 40 locali) propone vini di forte personalità. Uno stile che non ha subito le tendenze modaiole o si è richiamato a false tradizioni, mantenendo il suo focus coerentemente centrato sul Sangiovese e la produzione a denominazione. Attualmente, la cantina - con sede nei pressi di Acquaviva nella Tenuta Vallocaia - conta su 54 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 190.000 bottiglie, e rappresenta la realtà che ha fatto segnare forse i passi più significativi nel recente passato, verso la realizzazione di un Sangiovese di Montepulciano convincente; lavorato con i mezzi della modernità, ma che non si sovrappone al suo carattere austero, terroso e sapido, dato dal territorio d'origine. Fra le etichette dedicate a Montepulciano, la Riserva è il Vallocaia, che proviene da viti che hanno raggiunto e superato i 20 anni di età, e che affina due anni in tonneaux e uno in bottiglia. Dall'annata 2016 ne esce un rosso invitante, senza eccessi nelle note di frutta rossa dolce e fiori rossi carnosì, di iodio, arancia rossa ed elicriso. Il sorso dimostra invece un carattere più deciso, che aderisce con convinzione alla bocca, lasciando sapori minerali e agrumati e un ritorno balsamico a chiusura.



## ENRICO SERAFINO

Docg Alta Langa Brut Rosé De Saignée  
Oudeis

Vendemmia: 2017  
Uvaggio: Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Prezzo allo scaffale: € 23,00  
Azienda: [Enrico Serafino](#)  
[Azienda Vitivinicola](#)  
Proprietà: Gruppo Krause  
Enologo: Paolo Giacosa

Il tycoon statunitense Kyle Krause, a capo di un gruppo imprenditoriale attivo in diversi settori, è davvero un grande amante dell'Italia e non solo di quella enoica (tant'è che è anche Presidente del Parma Calcio). Certo, però, va ricordato che è stata proprio la sua passione per il vino italiano a condurlo alle nostre latitudini e il suo particolare entusiasmo per il Piemonte enoico ha fatto il resto, portandolo nel bel mezzo del mondo del vino italiano che conta, passando dalla porta principale. Nel 2016 acquisisce niente di meno che Vietti, una delle aziende baroliste tra le più rinomate, ma nel 2015 aveva già fatto un grande acquisto, prendendo la Enrico Serafino, marchio altrettanto storico, e ridandogli un nuovo smalto. Oggi, l'azienda con sede a Canale d'Asti può contare su 60 ettari a vigneto (di proprietà e in affitto), per una produzione di 350.000, dislocati nelle tenute di Canale, nel Roero, in quelle a Barolo e Barbaresco, nelle Langhe, e quelle in Alta Langa, da cui escono tra le bollicine più riuscite del Piemonte e non solo. Fra i 7 Alta Langa c'è il Rosato Brut Oudeis, elegante nel colore accennato e al naso dolce e cristallino. More e uva spina, accenni di crema chantilly e melissa si ritrovano in bocca, vivi e piacevoli. Accentuata acidità, buona mineralità, un tocco di amaricante e bollicine abbastanza fini formano un sorso pieno, che ben sia accompagnata ad un aperitivo di pesce.



## CESARI

Corvina Veronese Igt Jèma

Vendemmia: 2015  
Uvaggio: Corvina  
Bottiglie prodotte: 45.000  
Prezzo allo scaffale: € 25,00  
Azienda: [Società Gerardo Cesari](#)  
Proprietà: famiglia Cesari e soci  
Enologo: Luigi Biemmi

L'azienda della famiglia Cesari, fondata nel 1936 e oggi composta da 120 ettari vitati per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie, poggia le sue solide fondamenta sulla realizzazione di vini ottenuti dalle più note denominazioni dell'areale veronese: Bardolino e Valpolicella per i rossi e Lugana e Custoza per i bianchi (ma la cantina produce anche Soave e Pinot Grigio delle Venezie). L'identità è però in prevalenza rossista, con le classiche etichette dell'areale, dall'Amarone al Valpolicella Superiore e Ripasso - ma anche al Bardolino Classico, che oggi sta riscoprendo un nuovo slancio - a svolgere il ruolo di protagoniste, affiancate anche da una serie di varietali: il Boscarel (Merlot e Cabernet Sauvignon), il Merlot in purezza Tre Venezie, il Justo (a base di Corvina e Merlot) e il Jèma (Corvina in purezza), oggetto del nostro assaggio. Jèma sta per "gemma", e vuole essere una celebrazione del vitigno principe della Valpolicella, in questo caso vinificato dopo un appassimento di 20 giorni, con affinamento in barrique e botte di legno grande. Dall'annata 2015 - regolare e sana - Cesari ha prodotto un vino dagli aromi tipici della Corvina: pepe, mandorla, fiori appassiti, ciliegia, cacao e chiodi di garofano. In bocca è vellutato nei tannini, lievemente amaro e poi molto sapido, a sfiorare la salinità; salinità che una volta sfogata lascia la bocca profumata di ciliegia sotto spirito e vaniglia.

## ZOOM



## VILLA SANDI, COSMESI

VIA ERIZZO, 113/A - CROCETTA DI MONTELLO (TV)

Email: [info@villasandi.it](mailto:info@villasandi.it)

Sito Web: [villasandicosmesi.it](http://villasandicosmesi.it)

Villa Sandi è una nota azienda del Valdobbiadene, proprietà della famiglia Moretti Pologato, che ha sede in una villa di scuola palladiana mozzafiato. L'armonia che circonda e su cui fonda l'edificio ha ispirato Augusta Pavan, moglie di Giancarlo Moretti Pologato, a creare una linea di cosmesi dedicata alle donne, partendo dalla materia prima che la cantina naturalmente le può offrire: i polifenoli e resveratrolo antiossidanti del rosso di punta Còrpore, i vinaccioli e qualsiasi altro elemento che anni di studio hanno sintetizzato dalle viti per dare vita al progetto. Partendo da una base così naturale, la semplicità e praticità è venuta da sé: tre linee (scrub, deterzione e creme), che permettono un utilizzo combinato, a seconda dei propri ritmi e tipologia di pelle. Nel solco delle scelte sostenibili di Villa Sandi, si sono inoltre scelti materiali eco-compatibili per i contenitori, come il vetro e la carta. I prezzi sono nella media della cosmesi di qualità. La pelle? Setosa e luminosa dopo appena una settimana di trattamento costante.

## RISTORANTE



## IL PRINCIPE

VIA COLLE SAN BARTOLOMEO, 4/8 - POMPEI (NA)

Tel: +39 081 8505566

Sito Web: [www.ilprincipe.com](http://www.ilprincipe.com)

La cucina campana ha diffuso la "dieta mediterranea", utilizzando i pomodori, l'olio, le verdure e anche la pasta. Al ristorante Il Principe di Pompei la materia prima dei piatti parte da qui. E da qui, il viaggio continua esplorando la viticoltura dell'area vesuviana, che conserva ancora oggi nei suoi caratteri particolari i segni delle sue antiche origini, consentendo agli ospiti del locale di fare una vera e propria "Pompei food and wine experience". È un po' questo il manifesto che anima la filosofia dello chef - e patron de Il Principe - Gian Marco Carli, sapiente continuatore della tradizione gastronomica partenopea, senza mai far mancare cenni storici reinterpretati in chiave moderna. Passando, per esempio, dalle alici marinate, scarola liquida, uvetta, pinoli del Vesuvio e cipolla fermentata, al "Mescrafrancesca Gerardo di Nola" in ragù di canocchie, aglio nero, sedano fermentato, salsa di carote arrosto e insalata di fagioli di Controne, fino alla pancia di maialino in lenta cottura, composta di albicocca del Vesuvio e scarola ripassata.



# 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](http://immedia.net)

IM\*MEDIA

## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Villa Sandi

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticoltura*