

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 189 - Dal 16 al 22 Gennaio 2022 - 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 16 AL 22 GENNAIO 2022

Ruffino
Ayala
Oddero
Mesa
Montelvini
Petilia
Duemani
Francesco Poli
Hibiscus
Marchesi Antinori
Marchesi di Barolo
Rotari
Camigliano
Montezovo

Zoom: Biscottificio Grondona, Canestrelli

Ristorante: Terraforte - Castellina Marittima (PI)





RUFFINO

Toscana Igt Rosso Modus Primo Edizione
20° Anniversario

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands Inc.

Enologo: Gabriele Tacconi

Recentemente svelata, la prima annata di Modus Primo vuole rappresentare per Ruffino la sua eccellenza. Questo vino si presenta infatti come un cru d'eccezione, con uve provenienti dalla sola tenuta di Poggio Casciano, situata su un pendio tra i 290 e i 450 m. s.l.m., dove vitigni e cloni sono stati selezionati in funzione delle 43 diverse tipologie di suoli della proprietà, con l'intenzione di assecondare il potenziale naturale del territorio ed avere vini potenti, strutturati ma al tempo stesso freschi. Per l'annata 2018, contraddistinta da un'estate molto calda ed una buona maturazione delle uve, è stato scelto un assemblaggio Cabernet Sauvignon al 39%, Merlot al 35% e Sangiovese al 26%. Fermentazione in acciaio, affinamento di 18 mesi in barriques nuove di rovere francese e poi 3 mesi in bottiglia, prima dell'immissione sul mercato. Il risultato è un vino che si svela agli occhi con un colore rosso rubino profondo e al naso si percepisce intenso, elegante e complessissimo, con sentori di ciliegia matura, frutti rossi, viola, mora, melograno, pepe nero, tabacco, cuoio, vaniglia, ginepro, chiodi di garofano e china. L'ingresso in bocca è caratterizzato da una grande sapidità che anticipa il calore dell'alcool e un tannino di carattere, ma elegante. Il vino ottenuto è potente, rotondo e armonico, con un finale lunghissimo e speziato. Da abbinare a piatti elaborati a base di carne.

(Paolo Lauria)



AYALA

Aoc Champagne Brut Majeur Extra Age

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero,
Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 57,00

Azienda: [Champagne Ayala](#)

Proprietà: Gruppo SJB

Enologo: Caroline Latrive

Il Brut Majeur, assemblaggio di uve Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier provenienti da diversi vigneti della Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Aube, Vitry e Côte de Sézannema, vinifica in acciaio e sosta sui lieviti per quattro anni ("Extra Age"). Champagne a basso dosaggio, rappresenta un po' il "continuum" storico nella gamma della Maison con sede ad Ay. Raffinato il naso dove si combinano note di agrumi, scorza di cedro candita, glicine e zagara con qualche tocco di pane appena sfornato. In bocca, il sorso è sapido e fragrante con effervescenza ben presente e acidità puntuale, che donano piacevolezza e ritmo. Fondata nel 1860 da Edmond de Ayala, la Maison si mise in evidenza per uno stile meno dipendente dal "dosaggio" (introducendo nel 1865 il "Dry Champagne" con un dosaggio di 21 g/l al posto di quello, tradizione all'epoca, di 150 g/l.). Alterne le successive vicende della Maison: distrutta dai vignaioli dell'Aube durante la rivolta del 1911, nel 1920 riesce a riconquistare una posizione di rilievo nell'areale. Da lì, in poi, invece, il suo percorso si fa più difficile, soprattutto a causa 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) che ne hanno decretato quasi l'oblio. La rinascita, nel 2005, con il passaggio a Bollinger.

(are)



ODDERO

Docg Barolo Villero

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Cantine Oddero Società Agricola](#)

Proprietà: Mariacristina Oddero, Isabella

Boffa Oddero

Enologo: Luca Veglio, Mariacristina Oddero

Un marchio storico nato alla fine dell'800 nel cuore delle Langhe, nel comune di La Morra, quando Giacomo Oddero decise di imbottigliare i propri vini sotto il nome di famiglia, dando inizio a un'avventura che prosegue da sette generazioni. Ad un altro Giacomo, il nipote, è legata la storia più recente di Poderi e Cantine Oddero; a sua figlia Mariacristina e ai nipoti Isabella e Pietro tocca oggi la responsabilità e la guida di una struttura produttiva moderna, ancorché ancorata alla tradizione e al territorio, rispettosa però dell'ambiente in vigna e del vino in cantina. I vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, tutti certificati biologici, per complessivi 35 ettari, sono suddivisi in parcelle, a volte anche piccole, di mezzo ettaro addirittura, distribuite su un'ampia zona che va da La Morra a Serralunga d'Alba, da Monforte d'Alba a Castiglione Falletto, Verduno, Neive, Trezzo Tinella, Nizza Monferrato. Il Barolo Villero '17 ha un naso di grande ampiezza, dove si succedono dapprima sentori floreali, con la viola protagonista, quindi erbe aromatiche come alloro e menta. La parte fruttata è affidata alla ciliegia matura, alla susina, alla mora in bella successione. Si apre quindi a sentori di liquirizia, poi cuoio e tabacco, quindi cenni di caffè. Sorprende all'esame gustativo la piacevole avvolgenza data da tannini fusi alla componente alcolica e la lunga persistenza gustativa.

(Leonardo Romanelli)



MESA

Doc Vermentino di Sardegna Opale

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Cantina Mesa Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Stefano Cova

Il Vermentino di Sardegna Opale 2020, affinato sui lieviti per almeno due mesi in cemento, è un vino dal profilo stilistico moderno e accattivante, che sfrutta a pieno le potenzialità del re dei vitigni a bacca bianca dell'isola. Ampio e opulento al naso, dove si distinguono, oltre ad un rigoglioso fruttato bianco, note floreali e di erbe aromatiche mediterranee, che virano poi decisamente verso rimandi salmastri. In bocca, il sorso parte caldo e succoso, per poi svilupparsi con maggiore ritmo, grazie ad una bella nota sapida, quasi salata, che lo sostiene fino ad un finale in crescendo. Mesa è dal 2017 la dependance sarda del gruppo Santa Margherita, il colosso del vino che controlla vigna e cantine in Lombardia, Veneto, Alto Adige, Sicilia e Toscana. Siamo nell'areale sud-ovest dell'isola e precisamente nel Sulcis Iglesiente, terra ormai unanimemente identificata come il "regno" del Carignano. L'azienda, fondata dal pubblicitario Gavino Sanna nel 2004, conta attualmente su 73 ettari di vigneto da cui sono prodotte 650.000 bottiglie all'anno. I vitigni principali dell'azienda sono in prevalenza quelli che costituiscono il "nocciolo duro" dell'ampelografia dell'isola e quindi, accanto al Carignano, c'è il Cannonau e il Vermentino, anche se non mancano alcune varietà internazionali, che alimentano un portafoglio etichette modellato sulle diverse esposizioni dei vigneti e dell'età delle piante.

(are)



MONTELVINI

Docg Asolo Prosecco Superiore Extra Dry
Collezione Serenitatis

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Montelvini](#)

Proprietà: famiglia Serena

Enologo: Stefano Nandi



PETILIA

Docg Taurasi 450V

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Petilia](#)

Proprietà: famiglia Bruno

Enologo: Roberto Bruno



DUEMANI

Costa Toscana Igt Cabernet Franc Cifra

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Duemani](#)

Proprietà: Elena Celli, Luca D'Attoma

Enologo: Luca D'Attoma



FRANCESCO POLI

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso Reboro

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Rebo

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Francesco Poli](#)

Vignaioli a S. Massenza

Proprietà: Alessandro Poli

Enologo: Massimiliano Poli

Ospite dello chef veneto Daniel Canzian con l'evento "Prosecco for Breakfast", dove ha lanciato anche in Italia la tendenza internazionale di accompagnare con le bollicine una prima colazione o un brunch, Alberto Serena si gode un riconoscimento ottenuto per l'Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Serenitatis di Montelvini, la Corona Vignuoni d'Italia 2022, la guida specializzata del Touring Club Italiano che quest'anno ha attribuito il premio a due soli vini del territorio. Siamo tra le colline dei diciannove comuni che fanno da corona all'antico borgo di Asolo, luogo candidato a ottenere il riconoscimento di Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Il protocollo di spumantizzazione messo a punto dall'azienda prevede che la Glera sia sottoposta a una soffice pressatura alla quale segue una decantazione statica a freddo. Una volta aggiunti i lieviti selezionati il mosto illimpidito è messo a fermentare in recipienti termo-condizionati. Seguono poi la presa di spuma, la stabilizzazione e il filtraggio. Il vino rivela un corpo delicato e una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la sapidità. Il profumo spazia dai sentori fruttati a quelli floreali. Il gusto è morbido e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrio della nota acida. Adatto a tutte le occasioni, è particolarmente indicato come aperitivo e perfetto in abbinamento con crostacei. Oltre che per un breakfast in compagnia e allegria.

Petilia è la loro piccola patria (dal greco, accampamento) - così amano chiamarla - i fratelli Teresa e Roberto Bruno, l'azienda vitivinicola che nasce a Altavilla Irpina, in provincia di Avellino alla fine degli anni '90. La scelta di rimanere nella terra e sui terreni del nonno, riprendendo i vigneti degli anni 80, piantandone di nuovi e ristrutturando la vecchia cantina. Il primo vino è il Greco di Tufo, prima ancora che diventasse Docg, poi arrivano anche Fiano, Falanghina e Aglianico. L'azienda agricola è cresciuta un po' alla volta, concludendo gli ultimi lavori importanti nel 2014 ed espandendosi con l'ampliamento dell'agriturismo e del B&B. Oggi gli ettari di proprietà sono una ventina, tutti classificati a seconda della loro vocazione. Una tradizione bianchista che si apre ai rossi da uva Aglianico, come giustamente richiedono i vigneti di Taurasi e Paternopoli. Ecco allora nascere nel 2006 il Taurasi 450 V, dalla sigla del trattore Same, comprato a rate dal padre. L'ultima annata in commercio tiene fede al racconto di un vino potente, ma non grasso e che sa di viola e di ribes. Il sapiente uso dei legni - dai 18 ai 24 mesi - dona un intrigante soffio di pepe bianco alla beva. Una bottiglia importante - come è la Docg Taurasi - ma che si avvale della "freschezza" di competenza e di intenti di due ex ragazzi irpini che danno vita a vini mai stanchi o acerbi.

(Francesca Ciano)

Sono 12 gli ettari, coltivati a biologico, di questa realtà produttiva del pisano: siamo a Riparbella non lontani dalla costa, che fin dal suo debutto ha puntato decisamente sulle pratiche biodinamiche. Un areale che guarda al blasone della vicina Bolgheri, offrendo però, come in questo caso, alcuni accenti non privi di originalità. Ad animarla una coppia: Luca D'Attoma, enologo consulente di fama e sua moglie Elena Celli, esperta di marketing legato al mondo della moda. Loro sono le "due mani" che danno il nome a questa cantina, che produce 50.000 bottiglie all'anno, distribuite su un portafoglio prodotti composto da sei referenze, di chiara impronta rossista e all'insegna dei vitigni internazionali, dall'Alicante al Grenache, dal Syrah al Merlot, ma soprattutto del Cabernet Franc. Quest'ultimo protagonista a vario grado delle etichette aziendali. Nel Cifra 2019, che potremmo definire l'"entry level" della gamma, la varietà bordolese svela la sua piacevolezza e fragranza immediata, attraverso i suoi caratteri semplicemente varietali, fermentando e stando per un breve periodo in cemento. Ecco allora un naso contraddistinto da frutti rossi e leggeri rimandi erbacei, ampliato da note di alloro, macchia mediterranea e pepe. In bocca, il sorso è solido e ritmato, con il ritorno costante di un bel frutto maturo e succoso, che si muove continuo e intenso, fino ad un finale persistentemente balsamico.

(are)

Si sentiva la mancanza dell'ennesimo vino secco da uve rosse appassite? Direi di no, ma il Reboro - prodotto da sole 5 aziende della Valle dei Laghi in Trentino - è una felice eccezione. Scaturisce dalla tradizione del Vino Santo in un territorio dalle condizioni ideali per l'appassimento grazie all'Ora, la brezza che spira dal Lago di Garda. E poi perché il Rebo, incrocio tra Merlot e Teroldego ottenuto da Rebo Rigotti, genetista e agronomo trentino, è un "naturalizzato autoctono". Il numero esiguo di bottiglie lo rende un vino raro e quindi prezioso come l'oro. Lo suggerisce il nome scelto dal manipolo di vignaioli della Valle dei Laghi che hanno condiviso questo progetto, consapevoli della buona attitudine delle uve Rebo alla disidratazione per periodi di 30-60 giorni, trovando la quadra per valorizzarle e aumentare la redditività aziendale. Tra loro, Alessandro Poli vignaiolo in Santa Massenza, dove oltre al Vino Santo è di casa la grappa, come testimonia la distilleria "Francesco" adiacente al frutteto dove riposano le uve coltivate in bio dal 1998. Prima annata 2010, il Reboro dell'azienda Francesco Poli si caratterizza per la costanza qualitativa. Uve appassite, prolungata macerazione sulle bucce e lunga permanenza in botti di rovere ne fanno un vino strutturalmente "solido", con la suadanza della frutta rossa matura e delle spezie contrapposte a un sorso secco, pieno e lungo.

(Clementina Palese)



HIBISCUS

Terre Siciliane Igt Bianco L'Isola

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Inzolia, Catarratto Bianco

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Hibiscus Isola di Ustica](#)

Azienda Agricola Biologica

Proprietà: Margherita Longo, Vito Barbera

Enologo: Vito Barbera

Nicola Longo lasciò la sua isola per raggiungere Torino. Qui lo aspettavano un lavoro in Fiat e lunghi anni di studio. Di giorno in fabbrica, di sera la testa sui libri. Infine, la laurea in Agraria e la decisione di tornare nella sua Ustica. È l'inizio degli Anni '80 quando Nicola riprende in mano l'azienda di famiglia insieme alla moglie Marisa Bolzoni. Ripianta i vigneti, costruisce la cantina, inizia a imbottigliare. Sono poche bottiglie, destinate al consumo isolano. Dodici anni fa la svolta quando la figlia Margherita e il genero Vito Barbera, entrambi agronomi e lui anche enologo, decidono di tornare a Ustica dopo aver vissuto a Roma. Oggi Hibiscus sono 4 ettari di vigneto che distano dai 20 ai 200 metri dal mare. L'azienda, in biologico, produce vini autoctoni ma anche la lenticchia di Ustica presidio Slow Food e olio extravergine di oliva DOP Valli Trapanesi, a Erice, paese di origine di Vito. L'Isola Bianco nasce a pochi metri dal mare. Qui i terreni sono vulcanici-pietrosi. Le uve Inzolia e Catarratto vengono vinificate separatamente, poi si assemblano e fanno un passaggio in acciaio. Ad aprile, s'imbottiglia. Un bianco dalla grande mineralità con profumi intensi di fiori e frutta. L'etichetta è tratta da un disegno artistico/poetico dell'isola lasciato in segno di ringraziamento da alcuni ospiti dell'agriturismo. L'Isola Bianco è da provare con una zuppa di lenticchie di Ustica con aggiunta di verdura a piacere, profumata al finocchietto selvatico o al basilico.

(Fiammetta Mussio)

MARCHESI ANTINORI

Toscana Igt Rosso Solaia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Sangiovese,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 61.000

Prezzo allo scaffale: € 290,00

Azienda: [Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Il Solaia 2018, la versione che celebra il quarantennale di un vino entrato da tempo nella storia dell'enologia mondiale, si distingue per il grande equilibrio gustativo e l'ampiezza del profilo olfattivo. I suoi profumi di frutti di bosco sono nitidi e ben scanditi, introducendo a un'ulteriore serie di sensazioni che vanno dalle erbe aromatiche, ai cenni di viola e alle spezie. Morbidi i tannini che emergono da un frutto succoso, mentre l'acidità dirige il sorso ad un lunghissimo finale. Il Solaia, concepito da Giacomo Tachis, secondo il modello bordolese (a partire dall'affinamento in barrique, che oggi dura da 16 a 18 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata), fu ottenuto, nelle annate 1978 e 1979, da un blend composto da uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, come il cugino Sassicaia, "parente" stretto anche nell'assonanza del nome (che nel caso del Supertuscan chiantigiano rimanda alla felice esposizione della vigna da cui arrivavano le sue uve, all'interno del più grande vigneto Tignanello), a cui successivamente venne aggiunto anche il Sangiovese. Il Solaia venne realizzato quasi come una "deviazione" della produzione del Tignanello. Piero Antinori, infatti, intuì di vinificare a parte una partita molto buona di Cabernet Sauvignon destinata al primo Supertuscan di casa, e così arrivò questo nuovo rosso. Il vino non è stato prodotto nelle annate 1980, 1981, 1983, 1984 e 1992.

(are)

MARCHESI DI BAROLO

Doc Langhe Nebbiolo Bric Amel

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantine dei Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio, Roberto Vezza, Davide Abbona

Guidata con passione dalla famiglia Abbona, Marchesi di Barolo è una delle più importanti realtà enologiche delle Langhe con vini di grande eccellenza apprezzati in tutto il mondo, tra cui non si possono non segnalare i celebri cru di Barolo Cannubi e Sarmassa. Lo spirito che guida l'intero lavoro in vigna e in cantina della Proprietà si riassume nel concetto chiave di valorizzare, in ogni fase, le uve e i suoli dei propri vigneti per realizzare vini di grande eleganza e complessità. Accanto alle etichette storiche, negli ultimi anni Marchesi di Barolo ha saputo proporre delle novità interessanti, come il Nebbiolo DOC Bric Amel. Un vino che nell'annata 2020 è realizzato con uve Nebbiolo in purezza, provenienti da suoli ricchi di sabbie quarzose e limo finissimo, capaci di conferire pienezza di profumi e tannini educati. Un vino contemporaneo, da servire leggermente fresco, piacevole, pensato per avvicinare anche i palati meno esperti al Nebbiolo. Di colore rosso rubino brillante, il Bric Amel si percepisce elegante al naso, con sentori di frutti rossi, spezie dolci, note floreali tra cui un sorprendente aroma di fiori di acacia. Al palato l'ingresso è fresco, morbido con un tannino elegante e ben integrato che rendono questo vino estremamente equilibrato e piacevole. Vino immediato ma non banale, ottimo con primi a base di verdure e secondi di carne bianca. Da provare anche in abbinamento a pesce spada e tonno.

(Paolo Lauria)

ROTARI

Doc Trento Brut Rosé Alpergis

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Nosis](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

Il Brut Rosé 2015 Alpergis 2015, alla vista di un bel colore rosato ramato dal perlage fitto e continuo, propone aromi di fragoline di bosco, glicine, piccola pasticceria e agrumi. In bocca, il sorso convince per una carbonica ben dosata, che lo rende carezzevole al palato, appena sapido e decisamente persistente. Alpergis è la linea che sta a metà nella piramide qualitativa della produzione a marchio Rotari. Il nome evoca la figura regale di Rotari e il territorio alpino che ha contribuito a renderlo leggendario, fissando le sue gesta nella storia. Millesimato ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay con maturazione sui lieviti di almeno 36 mesi, il Rosé è soprattutto un vino versatile, capace di essere protagonista come aperitivo, ma anche di saper reggere con autorevolezza il ritmo della tavola, dimostrandosi adatto a qualsiasi abbinamento. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico. Una cantina di moderna concezione, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Il suo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina nel cuore delle Dolomiti. E, in questo modo, Cantina Rotari rappresenta ai massimi livelli il marchio Mezzacorona, top player cooperativo del Trentino enico e dell'Italia tutta, per certi aspetti, modello ancora insuperato.

(are)



CAMIGLIANO

Docg Brunello di Montalcino Gualto Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Società Camigliano](#)

Proprietà: famiglia Ghezzi

Enologo: Sergio Cantini e Federico Staderini

Nella periferia occidentale del comune di Montalcino, sul versante che declina verso la vicina Maremma, prende forma il piccolo borgo Camigliano, la cui storia è legata a doppio filo a quella del capoluogo ilcinese. Qui, negli anni del boom economico, giunse Walter Ghezzi, imprenditore milanese alla ricerca di una tenuta in grado di soddisfare la sua sete di campagna. Acquisita nel 1957, fu oggetto di un'opera di risistemazione che portò, nel 1965, a produrre la prima bottiglia di Brunello di Montalcino. L'opera di Ghezzi è stata proseguita dal figlio Gualtiero che, con la moglie e le due figlie, si è specializzato nella produzione vitivinicola, valorizzando i 93 ettari vitati oggi in regime biologico. La cantina è stata strutturata per una gestione a caduta delle masse vinose e dalle ultime vendemmie c'è stato un ritorno al cemento, oltre a virare verso legni più grandi per l'affinamento. La produzione annua si attesta intorno alle 330.000 bottiglie, di cui circa 4.000 sono di Gualto. Alla vista questa Riserva si presenta di colore rosso rubino intenso, dai riflessi vividi. Alcol deciso ma non invadente al naso, che rivela sensazioni mediterranee e di piccola frutta rossa. Buona la spinta acida in bocca, con trama ematica nella quale trovano spazio bergamotto, liquirizia e ribes. Caldo e sapido al palato, con un tannino elegante che accompagna tutto il sorso, chiudendo lungo con accenni balsamici.

(Giambattista Marchetto)



MONTEZOVO

Docg Amaro della Valpolicella

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 71,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Zovo](#)

Proprietà: Diego Cottini

Enologo: Michele Cottini, Riccardo Cotarella

L'azienda della famiglia Cottini, 140 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, divide la sua produzione tra i classici rossi della Valpolicella e i bianchi di Lugana, attingendo quindi dalle denominazioni più importanti nello scenario del veronese enoico. Si tratta di una realtà produttiva dalle solide radici in questi areali, che ha trovato la sua svolta tutta all'insegna della vitivinicoltura negli anni Cinquanta del secolo scorso, grazie a Raffaello Cottini. Ma, per venire alle vicende aziendali più recenti, è stato certamente Diego Cottini ad imprimere una accelerazione decisiva alla proprietà di famiglia, agli inizi del Nuovo Millennio, consolidando l'attuale assetto, che ruota attorno alla cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e al fruttuoso di Tregnago. I vini, evidentemente, mettono al centro le tipologie locali, contraddistinguendosi per una cifra stilistica moderna tendenzialmente sobria, declinata su un portafoglio etichette ben eseguite, che non disdegnano anche qualche digressione su vini di libera interpretazione, ottenuti da vitigni internazionali. L'Amarone della Valpolicella 2017 possiede un profilo aromatico che incrocia piccoli frutti di bosco maturi, erbe officinali e spezie. In bocca, è rosso intenso e corposo, tuttavia capace anche di lanciarsi nel suo sviluppo con un sorso ritmato, succoso e di buona progressione.

(fp)

ZOOM



BISCOTTIFICIO GRONDONA, CANESTRELLI

VIA CAMPOMORONE, 48 - GENOVA

Tel: +39 010 785901

Sito Web: www.biscottificiogrondona.com

Semplici, ma pieni di sapore, i Canestrelli Antica Genova sono realizzati secondo la tradizionale ricetta ligure. All'assaggio la solida e genuina miscela di sapori derivanti dall'utilizzo di farina di ottima qualità, burro freschissimo, bacche di vaniglia, e limone appena spremuto, sono decisamente protagonisti. Perfetti per essere gustati da soli, sono ancora più golosi se ricoperti dallo zucchero a velo, ma possono accompagnare disinvoltamente la colazione oppure la merenda, insieme a tè o a caffè e latte. La storia della pasticceria Grondona inizia nel 1920, anno in cui Orlando Grondona decise di raccogliere le ricette create nel piccolo laboratorio di famiglia sin dalla fine dell'800. Le stesse ricette, semplici e buonissime, sono quelle utilizzate ancora oggi dai suoi eredi per la creazione delle irresistibili specialità della tradizione pasticceria genovese. Ma il Biscottificio Grondona è oggi anche una realtà che comprende, dal 2005, le specialità Duca d'Alba e, dal 2008, il marchio Bonifanti.

RISTORANTE



TERRAFORTE DI CASTELLO DEL TERRICCIO

VIA BAGNOLI, 16 - LOC. TERRICCIO, CASTELLINA MARITTIMA (PI)

Tel: +39 345 8766179

Sito Web: www.ristoranteterraforte.it

Il ristorante Terraforte di Castellina Marittima non è altro che il lato gastronomico del Castello del Terriccio, la nota cantina che firma etichette pluricelate come, solo per fare un esempio, il "Lupicaia". Il progetto è stato avviato sul finire del 2021 e vede protagonista lo chef stellato Cristiano Tomei (patron de "L'Imbutto" a Lucca e, dal 2019, consulente per la cucina dell'"Hotel Bauer Palazzo" di Venezia), partendo con l'obiettivo di incrociare ingredienti locali di altissima qualità - attraverso la valorizzazione, solo per fare qualche esempio, della "sacralità" di una pappardella, di una bistecca, del daino cotto nell'estratto di ginepro, di una patata frita toscana - e le grandi etichette della cantina oggi nelle mani di Vittorio Piozzo di Rosignano, ma anche proponendo il suo personale stile capace di tener fermi cucina italiana e interculturale del futuro, in una sintesi tra il rispetto del territorio e l'apertura al mondo, proposta in vesti semplici e creative allo stesso tempo.

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: © Castello del Terriccio

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