

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 191 - Dal 30 Gennaio al 5 Febbraio 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 30 GENNAIO AL 5 FEBBRAIO 2022

Fuligni

Coppi

Gianni Brunelli

Di Meo

Pertinace

San Polo

Bortolomiol

Pagani de Marchi

Castello Romitorio

Boroli

Fattoi

Lungarotti

Alberelli di Giodo

Fattoria dei Barbi

Zoom: Pasticceria Perbellini, Offella d'Oro

Ristorante: da Ercole - Crotone



FULIGNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 37.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Fuligni](#)

Proprietà: Maria Flora Fuligni

Enologo: Paolo Vagaggini



COPPI

Doc Gioia del Colle Rosso Senatore

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Casa Vinicola Coppi](#)

Proprietà: famiglia Coppi

Enologo: Miriam Coppi



GIANNI BRUNELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.224

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agr. Le Chiuse di Sotto](#)

Proprietà: Maria Laura Vacca Brunelli

Enologo: Maria Laura Vacca Brunelli



DI MEO

Docg Greco di Tufo Vittorio

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Di Meo](#)

Proprietà: Roberto e Generoso Di Meo

Enologo: Roberto Di Meo

Tracce storiche, abbastanza remote, collocano in Toscana, e precisamente in Maremma, la famiglia Fuligni, di origini veneziane, fin dal XVIII secolo. È agli inizi del '900 però che Giovanni Maria Fuligni si stabilì a Montalcino, fino alla sua morte. Nel 1971, la figlia Maria Flora prese in mano le redini di quella che stava diventando una vera e propria cantina negli anni subito precedenti all'ingresso di Montalcino tra i territori di rilievo della Regione (il primo Brunello aziendale è dello stesso anno). Oggi, la signora Maria Flora è ancora sul ponte di comando, coadiuvata da Daniela Perino e dal nipote Roberto Guerrini, oltre che dalla consulenza storica di Paolo Vagaggini, di una realtà da 12 ettari a vigneto, per una produzione di 52.000 bottiglie. I suoi vigneti si trovano ad altitudini tra i 380 e i 450 metri, in una striscia di terra che collega la collina di Montalcino ai pendii del settore nord dell'areale, denominata "Cottimelli", e che potrebbe essere identificata come una vera e propria "sottozona". Qui si producono Sangiovese tendenzialmente eleganti, che danno vita a vini dallo stile compatto e raffinato, affinati in tonneau e legno grande. Ecco allora il Brunello 2017, nonostante un'annata calda, riuscire a mantenere i suoi tratti distintivi, con profumi fragranti e ben profilati, ad anticipare uno sviluppo gustativo anch'esso ben proporzionato e non privo di finezza tannica.

(fp)

La Casa Vinicola Coppi è una azienda familiare che produce vino con passione nella culla delle DOC del Primitivo di Gioia del Colle e del Negroamaro. Nella Proprietà si vinificano solo vitigni autoctoni provenienti da suoli straordinari per cui la filosofia produttiva è quella di rispettare e assecondare l'espressione del territorio realizzando vini piacevoli ed eleganti. Tra questi una nota particolare la merita il "Senatore", etichetta dedicata al fondatore della Casa. Si tratta di un Primitivo in purezza vinificato con uve provenienti da impianti ad alberello siti su terreni calcarei argillosi, dove la selezione delle uve inizia in vigna con una raccolta manuale. La fermentazione avviene in acciaio mentre l'affinamento, per circa 12 mesi, viene effettuata in botti di rovere di Slavonia di 50 hl di secondo passaggio. Il risultato è un vino, di colore rosso rubino profondo, brillante, che sorprende subito al naso per la sua piacevolezza, eleganza e complessità con un predominante sentore di ciliegia matura che lascia via via spazio al cassis, al ribes nero e a note di melagrana, speziature dolci, cuoio, tabacco. Al palato, l'ingresso è fresco, elegante e morbido, equilibrato, con un tannino setoso, ben integrato e una complessità che ricorda e amplifica quella percepita al naso. Finale lungo e piacevole, con note di melagrana, ciliegia e liquirizia dolce che invitano ad un nuovo assaggio. Perfetto in abbinamento con formaggi.

(Paolo Lauria)

Fu Gianni Brunelli, ritornato nei propri luoghi natali, a fondare, nel 1987, questa piccola realtà vitivinicola di Montalcino, dopo aver avviato, a Siena, l'"Osteria Le Logge", tutt'ora locale di riferimento. Dopo la sua prematura scomparsa, a guidare le sorti di questa piccola cantina c'è sua moglie Maria Laura Vacca insieme alla famiglia, ma la qualità dei vini non ha subito alcun cedimento, anzi, nelle ultime vendemmie pare proprio che ci sia stato uno scatto ulteriore, a rafforzare una gamma di etichette dal carattere ben definito e di confortante continuità, non privo di una cifra personale. Caratteristiche che, probabilmente, stanno nelle uve dei due distinti poderi che compongono l'azienda: "Le Chiuse di Sotto" nel settore nord dell'areale di Montalcino e "Podernovone" in quello di sud-est, per un totale di 6,5 ettari e 30.000 bottiglie di produzione complessiva. Un incrocio di due espressività del Sangiovese di Montalcino molto diverse, ma che riesce sempre a trovare una sintesi in vini leggiadri e di ottima tenuta nel tempo, ottenuti, guardando alla tradizione, da macerazioni medio-lunghe e da invecchiamenti in legno grande. Il Brunello 2017 non nasconde il carattere di un'annata calda, con i suoi profumi aperti di macchia mediterranea e ciliegia matura, trovando in bocca il suo punto di forza con un sorso ritmato, succoso e vivace, dal finale piacevolmente caldo ed affumicato.

(fp)

La cultura del vino, lo sappiamo, non è che sia molto sviluppata alle nostre latitudini. La pressione commerciale la fa da padrona e se viene proposto adesso un bianco ad oltre dieci anni dalla sua vendemmia, spesso è faticoso poterlo addirittura farlo provare per essere messo in vendita. Meno male, verrebbe da dire, che c'è qualcuno che non molla e, anzi, fa di questa battaglia uno dei suoi punti di forza. È il caso della cantina irpina guidata da Roberto e Generoso Di Meo che comprende nella propria gamma di etichette selezioni di Fiano e Greco da lungo invecchiamento in cantina (peraltro rigorosamente effettuato in acciaio), a dimostrazione che anche i bianchi, se ottenuti da vitigni di razza, hanno il potere di sfidare il tempo senza alcun tipo di problema, ma anzi con grande slancio. Il Greco di Tufo Vittorio Riserva 2008, quindi, non è una sorpresa ma una bella conferma. Ha naso che sa di frutta a polpa gialla, agrumi canditi, mandorle tostate, il tutto racchiuso da una chiara nota idrocarbica. Pieno e sapido al palato, possiede sorso ancora grintoso, dall'espressione fruttata fragrante e persistente, che ne segna anche il lunghissimo finale. L'azienda conta su 38 ettari di vigneto, per una produzione di 350.000 bottiglie, divisa tra i Fiano coltivati nella tenuta di Salza Irpina, i Greco provenienti dai comuni di Santa Paolina e Montefusco e gli Aglianico coltivati a Montemerano.

(are)



PERTINACE

Doc Barbera d'Alba

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Cantina Vignaoli Elvio Pertinace](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Cesare Barbero, Stefano Giordano



SAN POLO

Docg Brunello di Montalcino Vignavecchia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.111

Prezzo allo scaffale: € 350,00

Azienda: [Azienda Agricola Poggio San Polo](#)

Proprietà: Marilisa Allegrini

Enologo: Riccardo Fratton



BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore

Rive di Col San Martino 70th Anniversary

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Bortolomol](#)

Proprietà: famiglia Bortolomol

Enologo: Emanuele Serafin



PAGANI DE MARCHI

Costa Toscana Igt Rosso Principe Guerriero

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Pagani De Marchi](#)

Proprietà: famiglia Pagani De Marchi

Enologo: Attilio Pagli

Nel caso di Pertinace dire "piccolo è bello" calza. Solo venti i soci della Cantina per 110 ettari nei territori più noti e vocati alla produzioni di vino di tutto il Piemonte. Nel 1973, quando Mario Barbero fondò la cooperativa, i soci erano 13 e determinati a curare al meglio i propri vigneti - siti in aree particolarmente vocate divenute nel 2014 patrimonio Unesco - e a produrre vini di pregio. Poi lenta e tenace la crescita con l'aggiungersi di soci e territori, una nuova struttura nel 2014, il decollo dell'export e il traguardo di 650 mila bottiglie. Il nome della cantina deriva dal toponimo "Pertinace", riferito a Publio Elvio Pertinace condottiero e imperatore romano che lì nacque nel 126 dc. La località si trova a Treiso (CN), uno dei quattro comuni delle Langhe culla del Barbaresco Docg, su cui la cooperativa ha puntato molto all'inizio, poi affiancato da altri vini - Langhe, Dolcetto, Barbera d'Alba e d'Asti - che si distinguono per un buon rapporto qualità/prezzo. Dai vigneti più vecchi dei soci nei comuni di Treiso, Alba, Neviglie e Magliano Alfieri nasce questa Barbera d'Alba, che fa a meno del Nebbiolo permesso per il 15% dal disciplinare. Giocata sull'equilibrio di un'elegante freschezza, risulta piacevole fin dal suo rosso con riflessi granato. Al naso prevalgono le note di ciliegia, prugna e spezie. Al sorso l'acidità tipica si stempera nel corpo. Persiste.

(Clementina Palese)

Podernovi è toponimo che fa da fulcro al progetto a Montalcino della famiglia Allegrini, l'azienda San Polo acquisita nel 2007. Siamo nel quadrante sud-orientale della denominazione del Brunello, zona storica per la produzione del rosso per eccellenza della Toscana, dove i terreni sono argillosi e calcarei e le altezze sfiorano i 450 metri sul livello del mare. Tant'è che a rinforzare l'apice del portafoglio etichette aziendale, si è inserito recentemente (prima annata la 2015) anche il Cru omonimo, che va ad affiancare l'altro Cru, il Vignavecchia, oggetto del nostro assaggio. La versione 2017 di quest'ultimo Brunello, fermentato e successivamente maturato in tonneau, è vino decisamente ben eseguito e mette in evidenza un bagaglio aromatico che alterna note balsamiche e speziate ad un intreccio di rimandi alla ciliegia matura e alle erbe aromatiche. In bocca, il sorso è ben profilato, dal finale intenso su ritorni fruttati e speziati. San Polo (non l'unica realtà che la famiglia del vino veronese ha in essere in Toscana, c'è anche Poggio al Tesoro a Bolgheri) comprende 17 ettari a vigneto, raccolti su una specie di terrazzamento naturale che si affacciano sulla vallata di Sant'Antimo, per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie, caratterizzate da tratti stilistici sobriamente moderni ed ottenute da vinificazioni in cemento e affinamento sia in legno piccolo che grande.

(fp)

Si affianca al Rive di Santo Stefano, nella linea 70th Anniversary (la cantina è nata nel 1949), il Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore, spumante in edizione limitata e numerata, nato dalle uve provenienti da un unico vigneto immerso in un ripido pendio nel bosco ed affinato sui lieviti per 3 mesi. La versione 2020 profuma di fiori di glicine, frutta a polpa bianca, pera e mela in particolare, e qualche cenno agrumato. Fresco e piacevolmente vivace il sorso, dalla carbonica ben dosata e dal finale ammandorlato. Bortolomol, dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, ha saputo costruirsi un solido percorso sia in termini qualitativi che di immagine, diventando una delle realtà che ha contribuito in modo decisivo al successo del Prosecco nel mondo. La cantina è guidata oggi dalle quattro sorelle Bortolomol - Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena - ma non bisogna dimenticare l'opera pionieristica del fondatore Giuliano Bortolomol, abile innovatore ed interprete pionieristico delle bollicine venete. 5 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori fidelizzati nel tempo e che adottano il protocollo di produzione del progetto Green Mark. Un mix che garantisce una produzione annua di 2.100.000 bottiglie, ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento dell'areale.

(are)

L'azienda toscana Pagani de Marchi, cinque ettari di vigne ai piedi di Casale Marittimo, tra Bibbona e Cecina, festeggia i vent'anni di vendemmia con un nuovo corso gestionale (il passaggio del timone dell'azienda da mamma Pia al figlio Matteo), e significative novità a livello di produzione dei suoi vini, convertiti al biologico dieci anni fa. L'azienda, che si trova nel cuore di un sito etrusco archeologico, ha infatti deciso di dare spazio alla vinificazione in anfora, guardando a un passato che è tratto distintivo e valoriale dell'attività di impresa. Dopo il primo esperimento del Casalvecchio 2016 (100% Cabernet Sauvignon), anche il Principe Guerriero Costa Toscana Igt 2019 è stato macerato in anfora e presenta una sostanziale novità pure nell'assemblaggio, essendo passati dal Sangiovese al blend di Merlot e Cabernet Sauvignon, vitigni più rappresentativi della zona e più idonei quindi a esaltare le caratteristiche del terroir, una delle "mission" prioritarie dell'azienda. Nel bicchiere, il colore del Principe Guerriero 2019 è rosso rubino con riflessi granata. Ha un aroma di bacche rosse, mora, lampone e nota di sciropo di more. Si avverte anche la nota balsamica dell'eucalipto, unita a sentori speziati e di macchia mediterranea. È un vino che in bocca dà subito l'idea di carattere deciso, muscoloso, caldo. I tannini si sentono ma in maniera fine, ben integrati nella struttura.

(Cristina Latessa)



CASTELLO ROMITORIO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.546

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Società Agr. Castello Romitorio](#)

Proprietà: Alessandro Chia

Enologo: Stefano Martini



BOROLI

Docg Barolo Brunella

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Azienda Vinicola Boroli](#)

Proprietà: famiglia Boroli

Enologo: Enzo Alluvione, Achille Boroli



FATTOI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.900

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agr. Fattoi Ofelio e Figli](#)

Proprietà: famiglia Fattoi

Enologo: Pietro Rivella



LUNGAROTTI

Umbria Igt Grechetto Il Pometo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Grechetto

Bottiglie prodotte: 32.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi

Una realtà produttiva legata ad un grande nome fuori dal mondo del vino, come non è infrequente trovare tra le colline di Montalcino. E, in questo caso, si tratta di un'artista di fama mondiale: Sandro Chia, che, da par suo, ha trasformato un'area impervia della campagna di Montalcino, in un luogo votato al bello. Intanto perché ha riportato agli antichi fasti un ex fortezza del XII secolo, lavorandoci dalla metà degli anni '80, attraverso una paziente operazione di recupero e poi perché, accanto a questo, ha messo a dimora nuove vigne in terreni da tempo incolti. Oggi l'azienda possiede 30 ettari a vigneto per una produzione annua di 150.000 bottiglie e si è allargata, dal 1999, anche verso un'altra zona produttiva, con il podere maremmano di Ghiaccio Forte, che conta su altri 13 ettari a vigneto. A condurre quest'impresa enoica, ormai a tutto tondo, il figlio dell'artista Filippo e Stefano Martini, figlio dello storico cantiniere del Romitorio Franco. I vini hanno uno stile ben definito dai tratti stilistici moderni, a svelare il carattere più ammaliante del Sangiovese di Montalcino, evidenziandone l'impatto aromatico intenso e il gusto avvolgente. Il Brunello di Montalcino Riserva 2016 ubbidisce a pieno a questi canoni mettendo in fila abbondanti aromi fruttati e speziati, che trovano il loro contrappunto in una bocca solida e continua, dalla trama tannica fitta e dal finale largo e compatto.

(fp)

Una famiglia che ha segnato la storia imprenditoriale piemontese dall'Ottocento, un'esperienza nel comparto vino iniziata nell'ultimo decennio del Novecento, un Barolo identitario. L'avventura della famiglia Boroli in Langa è oggi nelle mani di Achille che ha dato una svolta alla produzione vitivinicola. Dopo la stella Michelin alla Locanda del Pilone, proprietà dell'azienda, con la vendemmia del 2012 è cambiato il metodo di lavoro in vigna e in cantina, con una focalizzazione estrema sui cru di Barolo. Nel confrontarsi con un'annata complessa come la calda 2017, Boroli ha concentrato ancor più gli sforzi sulle selezioni e ne ha tratto vini di carattere e buona bevibilità, nel segno dell'equilibrio. Rispetto ai due cru Cerequio e Villero, il Brunella rappresenta un unicum già solo perché è un monopolio. Inoltre, la lavorazione ne esalta le peculiarità: il Brunella 2017, dopo la macerazione a cappello sommerso per quasi un mese e la malolattica in acciaio, ha infatti frequentato in affinamento solo legni grandi e questo traspare nella profondità verticale. Nel calice, di un rosso rubino elegante, se la giocano sentori di ribes, liquirizia e tabacco, con un sottobosco morbido che ingolosisce. Il sorso è pulito, i tannini morbidi accompagnano l'emergere del frutto e una speziatura leggera che avvolge e seduce. Grande bevibilità per un vino che ha una sorprendente profondità poliedrica.

(Giambattista Marchetto)

La cantina della famiglia Fattoi, posta in località Santa Restituita, toponimo per eccellenza del quadrante sud-occidentale della denominazione e fondata da Ofelio Fattoi, è uscita sul mercato con il suo primo Brunello nel 1979. Oggi ci sono anche i figli Leonardo, Lamberto e la nipote Lucia, che lavorano 11,5 ettari a vigneto per una produzione di 60.000 bottiglie. Invecchiati prevalentemente in legno grande, i vini di questa realtà a carattere artigianale sono dotati di grande personalità: intensi e, talvolta, non privi di qualche sgrammaticatura, possono anche rivelarsi scontroso, ma mantengono sempre una fedeltà al loro territorio d'origine davvero da manuale, rappresentando un vero e proprio inno al Sangiovese di Montalcino più verace, di cui sanno restituire i tratti più solari, mediterranei e generosi. Al contempo avvolgenti e golosi, tesi e balsamici, esprimono un'ammirevole coerenza senza concessioni alle mode passeggere, ponendosi tra le etichette prodotte a Montalcino quanto meno da provare almeno una volta. Perfettamente in linea con questa impostazione la Riserva 2016, che, cogliendo a pieno tutto il buono di un'annata importante, esibisce profumi autunnali di sottobosco con accenti floreali, fruttati e affumicati, ad introdurre un sorso pieno e vivace, continuamente solcato da energici contrasti. Di piacevole trama floreale e succosa freschezza, invece, il riuscito Brunello 2017.

(fp)

Una storia che prende le mosse già nel diciottesimo secolo e che, proseguendo di generazione in generazione, da settant'anni a questa parte si riempie di successi, fondata com'è sulla viticoltura di qualità, ma anche sulla capacità di costruire intorno al vino un circuito virtuoso, incentrato sull'ospitalità e la valorizzazione del patrimonio storico e culturale del territorio. Chiara e Teresa Lungarotti oggi conducono un'azienda, articolata nelle tenute di Torgiano e Montefalco e nella fattoria di Pometo, dove sono coltivati vitigni autoctoni e internazionali. Forte l'impegno della famiglia in ambito culturale, attraverso il Museo del Vino, il Museo dell'Olio e la Fondazione, che hanno come fine la valorizzazione dell'economia agricola italiana e della cultura del vino e dell'olio, nonché la conservazione e la tutela del patrimonio ad essa collegata, insieme allo studio e alla promozione dei "mestieri d'arte", che hanno in Umbria tradizione antica e consolidata. Il Grechetto 2020 si presenta di un bel colore paglierino intenso, cristallino nella limpidezza. Piacevole il bagaglio aromatico dove prevalgono dapprima note floreali, come gelsomino, seguite da quelle fruttate, agrumate soprattutto, di pompelmo e cenni esotici di mango. Buono l'ingresso in bocca, agile e vivo, di bel nerbo acido, con retrogusto fruttato, che regala anche sentori di erbe aromatiche lievi come timo. Finale asciutto e godibile.

(Leonardo Romanelli)



ALBERELLI DI GIODO

Doc Sicilia Nerello Mascalese

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Alberelli di Giodo](#)

Proprietà: Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini

Alberelli di Giodo è il progetto enologico etneo di Carlo Ferrini e della figlia Bianca, che affianca quello di Montalcino. Una scelta precisa che mette insieme, probabilmente, due degli areali più intriganti del panorama enico del Bel Paese, entrambi animati da due protagonisti ben precisi, il Nerello Mascalese e il Sangiovese, vitigni dal carattere spiccato e capaci di dare vita a vini altrettanto originali e riconoscibili. Il vigneto etneo della famiglia Ferrini si compone di circa due ettari spezzettati in diversi piccoli appezzamenti, in prevalenza vecchi impianti ad alberello anche pre-fillosserici e quindi anche a piede franco tra gli 80 e i 100 anni d'età, posti tra i 900 e i 1000 metri di altezza sul livello del mare, che si trovano sul versante nord del vulcano. Nasce qui un'unica etichetta (prima annata 2016) che è una delle espressioni migliori del Nerello Mascalese di questo areale, caratterizzata da un'esecuzione impeccabile e, al contempo, capace di condensare tutte le suggestioni più intime dei vini del vulcano. La versione 2019 profuma di piccoli frutti rossi, pesca gialla e agrumi, con tocchi di viola, lavanda e ginestra a rifinire gli aromi, non privi di qualche lampo speziato e affumicato. In bocca, il sorso è succoso e vivace, dai ritorni fruttati e dai tannini articolati, che preparano ad un finale persistente e dalla bella nota di grafite a chiudere il cerchio.

(are)



FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Società Agricola Fattoria dei Barbi](#)

Proprietà: Stefano Cinelli Colombini

Enologo: Maurizio Cecchini, Paolo Salvi

Sono più di duecento anni che Fattoria dei Barbi assiste e contribuisce a scrivere la storia di Montalcino, senza limitarsi alla sola parte vitivinicola. Nel piccolo borgo che compone l'azienda, infatti, la famiglia Cinelli Colombini è riuscita a concentrare diverse attività agricole, associandole ad una visione di accoglienze che ai tempi era inusuale. Prima Giovanni, poi la figlia Francesca e infine i nipoti Donatella e Stefano (che si sono poi suddivisi le proprietà di famiglia) hanno fatto importanti investimenti, anche culturali per il territorio, dando - nonostante questa generosa distribuzione di energie - forte continuità anche alla gestione della fattoria e alla produzione del vino. Continuità (ininterrotta dal 1870) che ad oggi riconosce ai loro Brunelli costanza nella qualità e nel suo rapporto con un prezzo accessibile. Una storia dalle radici profondissime, che oggi racconta di 204 ettari di estensione di cui 6 a oliveto e 56 a vigneto, coltivate per migliorare gradualmente la salubrità delle piante e dell'uva (con conseguente riduzione dell'intervento umano) e che contribuiscono a produrre quasi 400.000 bottiglie all'anno. Nel 2016 Fattoria dei Barbi ha prodotto anche la Riserva - riservata solo alle annate migliori: vino calmo e spiccatamente agrumato, dolce di frutta matura e intrigante di note resinose, ha un tannino deciso e saporito di vaniglia e ciliegia.

(ns)

ZOOM



PASTICCERIA PERBELLINI, OFFELLA D'ORO

VIA VITTORIO VENETO, 46 - BOVOLONE (VR)

Tel: +39 045 7100599

Sito Web: www.pasticceriaiperbellini.it

Un nome, una garanzia, verrebbe da dire. È dal 1891 che Perbellini è sinonimo dell'alta pasticceria artigianale veronese (e non solo, la famiglia, come è noto, ha sviluppato la sua attività anche nell'alta ristorazione) e il loro Offella d'oro, a marchio registrato, è il capostipite dei dolci lievitati di Verona. Ha storia parallela a quella secolare del Pandoro, di cui condivide i natali veronesi e gli ingredienti di base, ma con differenze sostanziali. Se l'impasto è il medesimo del Pandoro, nell'Offella d'Oro c'è una base di mandorle che tosta con la pasta in cotture. Il risultato è un dolce profumatissimo dai rimandi di uova di cui si avverte ancora la freschezza e quelli di burro che poi ritroviamo sul palato. Fragrante e dalla consistenza leggiadra, conquista anche per le sue croccanti e irresistibili mandorle che lo rendono così unico. La produzione rimasta fedele alle antiche ricette e ai metodi di lavorazione più semplici, inizia ad ottobre e si protrae per tutta la primavera successiva.

RISTORANTE



DA ERCOLE

VIALE ANTONIO GRAMSCI, 122 - CROTONE

Tel: +39 0962 901425

Sito Web: www.ristorantedaercole.com

Ercole Villirillo a Crotone (e non solo) - da tempo un punto di riferimento - ora è anche entrato a far parte dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo, il che significa segnalare un piatto scelto dal menù esemplare di tutta una cucina proposta dal locale e dalla zona. Ercole punta sulla sua Carbonara pitagorica, omaggio al filosofo e matematico greco Pitagora, alla scuola che fondò da queste parti e al pesce freschissimo dello Ionio calabrese: nel caso in questione la musdea, con spolverata di bottarga di spigola. Piatto delizioso, leggero e gustoso, senza dimenticare i classici spaghetti con i ricci, gli gnocchi al tonno e pistacchio e gli spaghetti al Dio Nettuno, ovvero con gli anemoni di mare, altro must di Ercole. Ma sono notevoli anche i crudi e i secondi, dai bianchetti alla griglia alle polpettine con popotola, fino ai calamaretti conditi con cicoria e mollica e poi arrostiti. Doveroso omaggio alla cucina crotonelese sono anche i piatti di terra, che sfruttano bene funghi e formaggi della Sila.

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

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