

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 192 - Dal 6 al 12 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 6 AL 12 FEBBRAIO 2022

Le Ragnaie

Ballabio

Il Paradiso di Manfredi

Umani Ronchi

Sanlorenzo

Cián du Giorgi

Tenuta di Trinoro

Martin Orsyn

Uccelliera

Borgo Paglianetto

Zorzettig

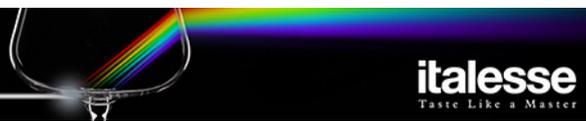
Ricasoli 1141

Kellerei Kaltern

La Fiorita

Zoom: La Corte di Canobbio, Nocciola Tonda Gentile delle Langhe

Ristorante: Locanda Capolago - Colico (LC)



LE RAGNAIE

Docg Brunello di Montalcino Ragnaie Vigna Vecchia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.700

Prezzo allo scaffale: € 125,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Ragnaie](#)

Proprietà: Riccardo Campinoti

Enologo: Maurizio Castelli, Riccardo Campinoti

Destò una certa curiosità e interesse, una decina di anni or sono, l'arrivo a Montalcino del primo Brunello firmato Le Ragnaie. Un vino che, in qualche modo, si poneva su un percorso stilistico diverso da quello battuto dalla maggior parte dei produttori di Montalcino. Un profilo rigoroso e originale al tempo stesso, che ad alcuni osservatori poteva far ricordare la Borgogna. Oggi l'azienda condotta da Riccardo Campinoti, 15,50 ettari di vigneto coltivato a biologico, per una produzione media di 80.000 bottiglie, continua a sfornare etichette nel solco di una cifra stilistica sottile e sfumata. I vigneti si trovano in tre diversi areali del comprensorio di Montalcino: Ragnaie, posto vicino alla cantina (nei pressi del Passo del Lume Spento), Fornace (che si trova a Loreto di Castelnuovo dell'Abate, settore sud-est) e Petroso (sul limite ovest del colle dove sorge Montalcino). Tre differenti luoghi uniti comunque da un minimo comune denominatore, rappresentato, appunto, da finezza e levità. Le Ragnaie, storicamente, produce due Brunello Cru (più l'ultimo arrivato "Casnovina Montosoli"): il Fornace e il Ragnaie V.V.. E quest'ultimo, ci sembra ancora quello più centrato. La versione 2016 profuma di amarena, agrumi ed erbe di campo, con tocchi di liquirizia, tabacco e sottobosco. In bocca, il vino ha dinamica ed energia, in una progressione ritmata e fragrante, anche nel finale dai ritorni fruttati.

(fp)

BALLABIO

Docg Oltrepò Pavese Pinot Nero Farfalla Cave Privée

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Ballabio Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Nevelli

Enologo: Carlo Casavecchia

Mattia Nevelli gestisce insieme al padre Filippo, allo zio Alfio e al cugino Nicolò l'azienda che fu fondata da uno dei padri della spumantistica oltrepadana, Angelo Ballabio. L'impresa venne poi acquistata nel 1984 dai nonni materni e dai nonni paterni di Mattia. Il progetto piano piano si incanala verso il metodo classico. Nel 2009 il primo metodo classico e nel 2011 la prima bottiglia di Farfalla Cave Privée. "Così - racconta Mattia Nevelli - Ballabio diventa la prima e unica azienda in Italia a produrre unicamente Metodo Classico ed esclusivamente da Pinot Nero". Mattia, studi in enologia, arriva in azienda nel 2016 occupandosi del commerciale. Ventisette anni, sguardo risoluto, e la certezza che lavorare bene in ogni singolo settore aziendale porterà a dei risultati che cresceranno ancor più nel tempo. Ci ha portato immediatamente al vigneto Farfalla per mostrarci le peculiarità di questa vigna di un ettaro e mezzo, così chiamata per la sua particolare forma che ricorda, nella visione catastale, le due ali di una farfalla. Siamo nella parte alta della collina di San Biagio, a Casteggio, con forti pendenze, fra i 250 e i 300 metri s.l.m. su terreno prevalentemente calcareo, ricco di scheletro. La Cave Privée si esprime al naso con note variegata e complesse, dalla crosta di pane alla scorza d'agrumi. In bocca espande volume ma anche finezza, sapidità e una spinta dinamica che invoglia il sorso.

(Alessandra Piubello)

IL PARADISO DI MANFREDI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Il Paradiso di Manfredi](#)

Proprietà: famiglia Guerrini

Enologo: Florio Guerrini

Il Brunello di Florio Guerrini non è ancora sul mercato. Uscirà fra due anni, ma già all'anteprima di Benvenuto Brunello di novembre si è fatto riconoscere per la sua impronta di iodio che caratterizza i vini del Paradiso di Manfredi: un equilibrio fine di fiori chiari (nespolo giapponese, camomilla e lavanda), piccola frutta rossa (amarena, lampone e ribes rossi), e agrumi dolci, con un tocco mentolato, che in bocca si trasforma in sale e pepe e zucchero (in quest'ordine di morbida stoffa) imprimendosi bene grazie al tannino ancora ruvido. Cambierà ancora molto, ma nell'attesa ci si può consolare con un Rosso di Montalcino 2020 succoso e scorrevole, senza pietà (per fortuna). Il motivo che sta dietro all'uscita ritardata delle proprie etichette è semplice e ci racconta molto di Florio e della sua Rosella, scomparsa qualche anno fa: si attendono fedelmente al disciplinare del Brunello anteriore al 1998, quando la sosta del vino nelle botti di legno doveva durare almeno 36 mesi, per affinare a modo. Il legame della famiglia Guerrini con il territorio è quindi fortissimo, denso di un rispetto e di una memoria garbata, che difficilmente ancora si trova fra le pieghe di questo quadrato fortunato di Toscana. Il tempo qui è lento e sottile; si osserva la Luna, la sua bellezza e la sua interazione con ciò che influenza; si parla lentamente, certe volte affatto. Si attende, lavorando. Un Paradiso gentile.

(ns)

UMANI RONCHI

Colli Aprutini Igt Pecorino Centovie

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 9.600

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi-Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli

L'esperienza di una delle aziende storiche delle Marche traslata in terra abruzzese. La tenuta Montipagano di Umani Ronchi - parte di un mosaico di proprietà aziendali che si allunga sulla costa adriatica per un totale di 210 ettari - guarda il Gran Sasso da Roseto degli Abruzzi. Circa 30 ettari vitati a Montepulciano, Pecorino e Trebbiano, certificati bio nei pressi della località Centovie, da cui prende il nome la linea di vini del territorio. Le uve abruzzesi vengono lavorate nella cantina della tenuta e poi i vini raggiungono il 'quartier generale' della famiglia Bianchi-Bernetti a Osimo, dove compiono il percorso di affinamento. Qui la cantina apre al pubblico per visite e degustazioni, con possibilità di esperienze enogastronomiche al winebar di Umani Ronchi all'interno del Grand Hotel Palace di Ancona. Oggi l'azienda produce 25 referenze: tra le etichette più rinomate i Verdicchio, con il cru Casal di Serra e il Riserva Plenio, ma anche le diverse espressioni di Rosso Conero. In Abruzzo Umani Ronchi dà grande prova del proprio sapere e il Pecorino Centovie ne è testimone: un bel calice giallo paglierino dai riflessi dorati, che porta al naso un soffio di polline, seguito da aromi di carambola, scorza di limone ed erba luigia; al palato è freschezza vivida e citrina. Un sorso che si amplia, sferza, scalda e scorre via, lasciando sale e ricordi di tè di montagna. Un esempio nitido di lettura rispettosa del vitigno.

(Giambattista Marchetto)



SANLORENZO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Podere Sanlorenzo](#)

Proprietà: Luciano Ciolfi

Enologo: Claudio Gori

È una lunga storia di vita agreste quella della famiglia Ciolfi, in origine Ferretti, che ha abitato per decenni quel crinale di collina che percorre la strada provinciale di Castiglioni del Bosco. Allevamento di bestiame e la produzione di legna da ardere dava sostentamento ad una famiglia numerosa fino agli anni '60, quando la produzione di vino per molti era solo ad uso domestico. Assistono allo svuotamento delle campagne, ma negli anni '70 Fiorella Ferretti e Paolo Ciolfi decidono di impiantare un vigneto moderno, vendendo l'uva ad altre cantine. Sono i figli, in particolare Luciano, che dagli anni '90 danno slancio alla parte viticola dell'azienda, chiudendo l'allevamento, costruendo la cantina e piantando fino a 5 ettari di vigna, condotti biologicamente. Oggi i vini di Sanlorenzo hanno raggiunto una buon costanza qualitativa, anche grazie alla posizione dei vigneti: esposizione sud e sud ovest, tanto bosco attorno, altitudine intorno ai 500 metri s.l.m. e terreni di galestro, difficile per molte culture, ma perfetta per la vite, che si spinge in profondità con le radici per limitare lo stress idrico, ahinoi, sempre più frequente. L'annata 2017 si farà ricordare proprio per la lunga siccità, ma il Brunello di Lorenzo Ciolfi ne è uscito bene, forte delle sue origini pedo-climatiche: profumatissimo di fiori e frutta rossa, si sviluppa inizialmente in centro bocca per poi diffondersi sinuoso, fresco e pepato.

(ns)

CIÁN DU GIORGI

Doc Cinque Terre Bianco Amante dei Venti

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Albarola, Bosco, Vermentino,

Rossese Bianco, Scimiscià...

Bottiglie prodotte: 1.600

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola Cian du Giorgi](#)

Proprietà: Riccardo Giorgi, Adeline Maillard

Enologo: Riccardo Giorgi

Quella della viticoltura eroica è una realtà di luoghi meravigliosi e al tempo stesso impensabili per la coltivazione della vite, per i cui vini servono tanta fatica e determinazione, il che spiega perché oggi le vigne delle Cinque Terre siano sempre più soggette ad abbandono. Per questo i vini dei trentenni Riccardo Giorgi e Adeline Maillard rappresentano qualcosa di rivoluzionario, anacronistico e per questo bello. "La viticoltura eroica impone agli uomini e alle donne, che lavorano in questo difficile territorio, una simbiosi e un contatto diretto con l'ambiente che li circonda, rispettando suoli e vitigni e con essi la loro espressione". Seguendo questa filosofia Riccardo e Adeline, dopo un grande lavoro di recupero delle terrazze crollate negli ultimi anni, hanno saputo fare vini straordinari come il bianco "Amante dei Venti" (assemblaggio con affinamento in anfora, acciaio e legno) che nel bicchiere si fa notare per la veste dai vivaci riflessi dorati, intenso ed elegante al naso, con un immediato e piacevole sentore di fiori bianchi, note di pietra focaia, frutti esotici, scorza di pompelmo e, ancora, pesca, macchia mediterranea, note erbacee, balsamiche e salmastre, per una complessità straordinaria. Al palato il vino ha un ingresso potente, fresco ed elegante al tempo stesso, con una complessità che conferma quanto percepito al naso ed un finale lunghissimo. Perfetto in abbinamento con primi e secondi di pesce.

(Paolo Lauria)

TENUTA DI TRINORO

Toscana Igt Rosso Tenuta di Trinoro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 279,00

Azienda: [Tenuta di Trinoro](#)

Proprietà: famiglia Franchetti

Enologo: Lorenzo Fornaini, Calogero

Portanese

È stata, ad inizio anni Novanta, la Tenuta di Trinoro (poi seguita dal progetto etneo di Passopisciaro) la prima grande intuizione enoica di Andrea Franchetti, purtroppo recentemente scomparso. Ed uno sperduto angolo della provincia sud orientale di Siena, siamo a Sarteano, piccola enclave della Val d'Orcia, si è trasformato, come d'incanto, in una piccola Bordeaux. I vigneti ad alta densità sono allevati con il ricorso a tecniche non invasive di matrice biodinamica e in cantina non sono ammesse alchimie tecnologiche, con le fermentazioni in cemento effettuate a partire da lieviti indigeni. Il risultato sono etichette dalla cifra stilistica decisamente ben leggibile e non banale. Grande, evidentemente, il debito con l'approccio enologico e viticolo di Bordeaux (Franchetti lì si era formato), ma non secondaria proprio la personalità che questi vini riescono ad esprimere, attraverso vendemmie tendenzialmente "tardive", grandi estrazioni e uso generoso di legno piccolo attentamente selezionato, che ci consegnano prodotti sempre di grande intensità aromatica e dalla tensione gustativa energica e appagante. Il Tenuta di Trinoro 2019 profuma di frutti neri e rossi maturi, erbe aromatiche, tocchi balsamici, spezie e toni tostati e affumicati. Pieno e potente il sorso, succoso, saporito e compatto, dall'architettura tannica raffinata e dal lunghissimo finale ancora sui frutti e sulle spezie.

(are)

MARTIN ORSYN

Aoc Champagne Brut Premier Cru Cuvée Tradition

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Meunier, Pinot Nero,

Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Società Hausbrandt Trieste 1892](#)

Proprietà: famiglia Martino Zanetti

Enologo: Mathias Froment

Lo Champagne Martin Orsyn nasce per iniziativa del Presidente di Hausbrandt, Martino Zanetti. Hausbrandt, in realtà, è un'impresa che opera principalmente nel settore della torrefazione del caffè, ma non è del tutto "di giuina" in fatto di vini. Nel suo portafoglio prodotti, infatti, figurano anche i vini di Col Sandago, cantina della marca trevigiana, nota soprattutto per la produzione del Wildbacher, vitigno a bacca rossa, giunto dalla Stiria. Lo stile degli Champagne Martin Orsyn è fresco, piacevole e di beva rilassata: aspetti che mirano a intercettare anche il pubblico più giovane, come dimostra lo stesso packaging della bottiglia. La forte presenza di colore, per esempio, vuole alleggerire l'aura di inaccessibile esclusività che storicamente avvolge lo Champagne. In questo senso, Hausbrandt lancia una sfida all'interno del mondo dello Champagne, pur mantenendosi dentro la storia e la trazione di questo vino. Come dimostrano le tre referenze disponibili: il Premier Cru Cuvée Rosé (sui lieviti per 30 mesi), il Premier Cru Cuvée Grande Réserve (blend paritario di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir, sui lieviti per 48 mesi) il Premier Cru Cuvée Tradition (sui lieviti per 24 mesi) oggetto del nostro assaggio. Fiori e frutti caratterizzano i suoi aromi, accanto a cenni di pasta frolla e agrumi. Fresco e di bella verticalità il sorso, dalla carbonica ben dosata e dal finale sapido.

(are)



UCCELLIERA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.600

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Azienda Agricola Uccelliera](#)

Proprietà: Andrea Cortonesi

Enologo: Andrea Cortonesi

Andrea Cortonesi è un fiume in piena quando racconta la sua idea di vino. Anzi, di agricoltura. Che non può prescindere da chi è arrivato prima e da chi verrà dopo, o dal posto in cui stai. Dalla condivisione della conoscenza, propria di chi lavora la terra da tanti anni. Dal coinvolgimento della passione, anziché di astute strategie economiche e comunicative fatte di parole e azioni senza cuore. Che non può prescindere dalla franca trasparenza. Dal 1986 - anno in cui ha comprato l'Uccelliera - ad oggi, Andrea e sua moglie Paola hanno costruito una cantina strettamente legata a Castelnuovo dell'Abate: le loro vigne sono tutte intorno al paese e concorrono insieme a comporre il loro Brunello. Nessuna distinzione in vigna o cru, perché gli 8 ettari (4 intorno a casa, i restanti 4 divisi in 3 appezzamenti poco più lontani, ma sempre nella parte meridionale della denominazione) contribuiscono ognuno per altitudini, terreni ed esposizioni solare e pluviometrica a comporre ogni anno un vino diverso ma stilisticamente riconoscibile: generoso come chi li fa. Ecco perché anche il Brunello 2017 è riuscito a trovare un suo linguaggio attraente nonostante le note difficoltà dell'annata ed ecco perché la Riserva 2016 è fra le più convincenti della denominazione: una caramella di petali di rosa e arancia, dolcemente succoso senza eccessi, dalla freschezza balsamica lunga e diffusa, sostenuta da sapidità e tannini cordiali.

(ns)

BORGO PAGLIANETTO

Docg Verdicchio di Matelica Jera Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Agricola Borgo Paglianetto](#)

Proprietà: M. Basilissi, L. Bruzzechese, P. Farroni, A. e G. Battista Roversi

Enologo: Aroldo Bellelli

Porta il nome di un carattere runico il Verdicchio di Matelica Riserva Jera, legato al significato di 'raccolto', 'cambiamento ciclico', 'anno'. Come un auspicio nel calice, Jera è il vino di punta di Borgo Paglianetto, azienda vitivinicola situata in località Pagliano (Matelica). Fondata nel 2008, la proprietà si estende su circa 90 ettari, di cui 60 coltivati a seminativi e circa 30 vitati. Un vigneto certificato bio, così come tutto il processo di lavorazione in cantina è dedicato in gran parte al Verdicchio. Delle circa 115mila bottiglie prodotte, solo 15mila sono di rossi, con tre Igt (un monovigneto Montepulciano e due blend Sangiovese, Merlot e Lacrima di Morro d'Alba). Sono invece 7 le referenze di Verdicchio, tutte targate Dop Matelica, dalle espressioni più giovani e beverine (bollicine incluse) a quelle più evolute, solo acciaio, fino al passito (l'unico affinato in carati da 100 l). Jera rappresenta l'espressione del potenziale evolutivo del Verdicchio di Matelica. Proviene da uve che nascono su un terreno argillo-calcareo e affina 18 mesi in acciaio e 8 in bottiglia, senza malolattica. Giallo paglierino tenue e luminoso nel calice, regala all'olfatto una composizione di note floreali e mielate, ginestra, timo, pesca matura, agrumi e pasta di mandorle. In bocca si bilancia con grazia tra volume, morbidezza e freschezze verticali, seguiti da un'onda iodata che avvolge il palato scaldandolo e lasciando ricordi di mandorla.

(Giambattista Marchetto)

ZORZETTIG

Docg Friuli Colli Orientali Picolit

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Picolit

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Società Agricola Zorzettig](#)

Proprietà: famiglia Zorzettig

Enologo: Saverio di Giacomo

Un colore ambrato che sfuma nell'oro, con il naso deliziato dai profumi di pasticceria e dagli aromi di frutti e spezie tropicali, elegante e al tempo stesso deciso al gusto, dolce per vocazione ma con la capacità dei grandi passiti di lasciare la bocca pulita e sapida, pronta al prossimo sorso o al prossimo boccone, il Picolit 2015 di Zorzettig, sotto la denominazione Colli Orientali del Friuli Docg, è un piccolo gioiello. E come i gioielli eleganti, curati e con un'anima, stanno bene su tutto, il Picolit di Zorzettig sposa ogni momento del pasto, dalla fine, con un dessert che è il suo compagno naturale, ma anche un più azzardato aperitivo, magari a base di foie gras, di cui sa contenere ed esaltare l'opulenza. Quella della cantina guidata da Annalisa Zorzettig, è un'espressione tradizionalmente contemporanea di un vitigno antico del Friuli, già amato da papi e imperatori e che, si racconta, sia stato il motivo della prima visita in Friuli di Luigi Veronelli, che nel 1959, scriveva: "non credo vi sia in Italia vino più nobile di questo, è stato autentica gemma dell'enologia friulana...; potrebbe essere l'orgoglio di tutta la nostra enologia solo se si riuscisse a stabilizzarne la coltura e la vinificazione". Ed è riuscito a Zorzettig, che oggi raccoglie a mano i grappoli leggermente appassiti in vigna, selezionando i singoli acini, con le uve che poi appassiscono un mese in cassetta, e fermentano in barrique di rovere francese da 225 litri.

RICASOLI 1141

Toscana Igt Rosso Casalferro

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Barone Ricasoli Società Agricola](#)

Proprietà: Francesco Ricasoli

Enologo: Carlo Ferrini

Una grande espressione di Merlot nel cuore del Chianti Classico, è questo il Casalferro, uno dei vini bandiera d' Ricasoli 1141 - azienda di riferimento del territorio toscano, che nell'edizione 2018 ha introdotto un altro importante tassello in quel processo di ricerca e valorizzazione del variegato patrimonio viticolo circostante il castello di Brolio, avviato già da diversi anni dal titolare, il Barone Francesco Ricasoli. Il Casalferro, le cui prime bottiglie sono state prodotte nel 1993 inizialmente con base solo Sangiovese, si è via via evoluto; a partire dal '97 è passato ad ospitare anche una percentuale di Merlot e dal 2007 è diventato espressione totale delle migliori uve di Merlot del vigneto di Casalferro. La novità introdotta nella vendemmia 2018 è l'assemblaggio con le uve di Merlot di altri due vigneti tra i 400 e i 500 m sul livello del mare, il Sodacci e il Pecchierino, a suolo composto rispettivamente di Arenarie ed Alberese, tipologie di terreno che si riscontrano anche nella più antica vigna Casalferro e che garantiscono alle uve prodotte freschezza, eleganza e struttura. Nel bicchiere si trova un rosso dal colore rubino intenso, complesso, elegante, dal profilo maturo e mediterraneo, che conquista per la sua armonia gustativa e per la freschezza regalata dalle altitudini dei vigneti, in grado di smussare il frutto, dando spazio a forza e a suadente profondità di struttura.

(Cristina Latessa)



KELLEREI KALTERN

Doc Alto Adige Sauvignon Quintessenz

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Cantina Kaltern Società Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Andrea Moser

La Cantina di Caldaro (Kellerei Kaltern), fondata agli inizi del Novecento, è una delle più importanti realtà cooperative dell'Alto Adige (dal 2016 "fusa" con la "Erste+Neue"), Regione dove questo modello di organizzazione produttiva ha, senza dubbio, trovato il proprio luogo d'eccellenza, riportando a dir poco risultati significativi. Si tratta di una cantina sociale che mette assieme oltre 650 soci conferitori, che lavorano piccoli appezzamenti di terreni vitati (per un totale di 480 ettari) sparsi un po' in tutte le zone più rinomate di questo areale: dall'Oltradige alla conca di Bolzano, per arrivare alla Valle Isarco e, naturalmente, alle pendici che sovrastano il lago di Caldaro, producendo 3.400.000 bottiglie di confortante continuità qualitativa e dall'esecuzione ineccepibile. Al vertice del portafoglio aziendale troviamo saldamente la linea "Quintessenz", declinata sia con vitigni a bacca rossa che con quelli a bacca bianca. Fa parte di quest'ultimo gruppo il Sauvignon oggetto del nostro assaggio, che nella versione 2019 si rivela bianco dai netti tratti varietali, ma anche non privo di personalità "nordica". Aromaticamente persistente, mette in primo piano rimandi alla frutta esotica e alle erbe aromatiche, con qualche tocco agrumato e speziato a rifinitura. Pieno e sapido il sorso, quasi roccioso, dai ritorni fruttati e da una bella nota balsamica che ne segna il finale compatto e avvolgente.

(are)



LA FIORITA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Podere Bellavista](#)

Proprietà: Natalie Oliveros

Enologo: Maurizio Castelli

Tutto è nato dall'incontro con l'enologo Roberto Cipresso nei primi anni 2000, che riesce a stuzzicare il legame con l'Italia, che la newyorkese Natalie Oliveros ha grazie alla sua nonna calabrese. Questa scintilla s'incrocia con l'esistenza di La Fiorita (fondata da Roberto stesso nel 1995) e di una relazione con Louis Camilleri (ex a.d. di Ferrari), tanto da far scattare l'investimento nel 2011. Natalie e Louis diventano proprietari unici della tenuta nel 2014, convertono la produzione a biologico, aggiungono ulteriori terreni e oggi contano su oliveti, 9 ettari di vigne, una cantina nuova e 5 etichette. Le vigne sono suddivise in 4 zone: La Fiorita, Pian Bossolino, Giardinello e Poggio al Sole, che godono di diverse altitudini, irradiazione solare e tipologia di terreno; ciò permette all'azienda di giocare con diversi tempi di vendemmia, per trovare l'equilibrio in bottiglia che più rappresenta l'annata. In cantina l'uso è limitato al cemento, per la fermentazione e macerazione, e al legno per la maturazione. Con il 2017 Natalie è alla sua terza annata in uscita e il Brunello che ha prodotto proviene da una selezione di Pian Bossolino, Giardinello e Poggio al Sole: intenso e dolce nei profumi di ciliegia, prugna e lampone, si rinfresca grazie ad una nota decisa e balsamica di elicriso. Il sorso scorre agevole, saporito e sapido, senza eccedere nella dolcezza, lasciando, anzi, un ricordo fresco di agrumi rossi.

(ns)

ZOOM



LA CORTE DI CANOBBIO, NOCCIOLA TONDA GENTILE

PIAZZA MOLINARI, 11/16 - CORTEMILIA (CN)

Tel: +39 0173 81262

Sito Web: www.lacortedicanobbio.com

Dal 1964, la pasticceria La Corte di Canobbio di Cortemilia nella Bassa Cuneese, oggi anche caffetteria e vineria, ha da sempre attribuito alla nocciola "Tonda Gentile delle Langhe" il ruolo di protagonista assoluta della sua produzione dolciaria, che ritroviamo in tutte le leccornie realizzate dalla famiglia Canobbio. Dalle torte (con la "torta Canobbio", senza farina ma con tante nocciole "Tonda Gentile delle Langhe") alle semplici nocciole zuccherate, continuando con la loro declinazione insieme al cioccolato (i "ricci", praline di cioccolato con nocciole tritate e una spruzzata di rum, i "Cortemiliesi", nocciole crude e cioccolato nero e i "Canobbiotto", cioccolatino al latte o fondente con ripieno di crema di nocciole), dal gelato alle bignole, dai baci di dama ai brut e bon, dagli "Amenti" alle meringhe con nocciole, sempre contraddistinti dal profumo e dal sapore dei piccoli frutti nati dalla terra argillosa delle colline e oggi diventati un vero e proprio ingrediente insostituibile nelle preparazioni gourmet.

RISTORANTE



LOCANDA CAPOLAGO

VIA MUNICIPIO 36 - COLICO (LC)

Tel: +39 0341 1590132

Sito Web: www.locandacapolago.com

La battaglia cultural-culinaria in favore del pesce d'acqua dolce è ormai vinta da un pezzo, anche se qualcuno si attarda a storcere il naso. A battere le ultime perplessità ci pensa la Locanda Capolago, neo-inserita fra i ristoranti del Buon Ricordo, ottimo indirizzo sulle sponde del Lago di Como, in provincia di Lecco, per l'esattezza a Colico, là dove il lago va ormai terminando. Qui comanda lo chef veneziano Maurizio Lazzarin, che punta su una cucina a bassa temperatura che permette a ogni ingrediente di non stravolgere la sua identità. Piatto forte Riso e persico in un raviolo, servito con intingolo di olio del territorio lariano, bottarga di coregone e missoltino. Il ripieno del raviolo è appunto a base di pesce persico del luogo profumato alla maggiorana e ricotta di montagna, mentre il riso è un assaggio nascosto nella farina di riso miscelata con quella tradizionale e con uovo. Da non perdere nemmeno il filetto di salmerino, in padella al burro e salvia, essenziale quanto perfetto.



Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it



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

Foto di copertina: © WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticoltura