

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 193 - Dal 13 al 19 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 13 AL 19 FEBBRAIO 2022

Caprili

Arnaldo Caprai

Poggio Nardone

Cravanzola

Il Cocco

Bersano

Caparzo

Cantine Pellegrino 1880

Corte dei Venti

La Raia

Tenuta di Ghizzano

Vallone

Canalicchio di Sopra

Tenuta Casadei

Zoom: Nonino, Acquavite d'Uva UE® La Riserva dei Cento Anni

Ristorante: La Fratta - Verrucchio (RN)



CAPRILI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.200

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Azienda Agricola Caprili](#)

Proprietà: fratelli Bartolommei

Enologo: Giacomo Bartolommei

Caprili, con 21 ettari vitati, divisi negli appezzamenti di Vigna Madre, Ceppo Nero, Testucchiaia, Vigna Quadrucchi, Vigna del Pino, Palazzetto e disposti nel cuore del quadrante sud-ovest del territorio di Montalcino, produce un totale di 75.000 bottiglie annue. L'azienda è guidata, fin dalla sua fondazione, datata 1965, dalla famiglia Bartolommei, che immette sul mercato le sue prime bottiglie di Brunello nel 1984. Oggi a guidarne le sorti c'è Giacomo Bartolommei, che continua a sfornare vini dalla cifra stilistica tendenzialmente classica, capaci di mixare potenza, vitalità e sapore, con accenti spiccatamente mediterranei. Un risultato che arriva da una maturazione separata, prevalentemente in legno grande, dei vini ottenuti nelle varie parcelle, e che si riflette in un portafoglio etichette, evidentemente all'insegna della produzione a denominazione, dai toni solari e generosi, in grado anche di esprimere articolazione e chiaro-scuri. Vini in generale ben centrati, dove i tratti del Sangiovese più verace dettano la chiave di lettura fondamentale. Ecco allora un Brunello Riserva 2016 dai toni aromatici caldi ed intensi che rimandano ad un fruttato rigoglioso, a tocchi di erbe aromatiche e ad abbondanti richiami speziati. In bocca, lo sviluppo è fitto e robusto, guidato da tannini incisivi e da ritorni fruttati all'insegna della dolcezza, culminando in un finale ampio e ancora serrato.

(fp)



ARNALDO CAPRAI

Umbria Igt Bianco Cuvée Secrète

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Grechetto e altre uve

a bacca bianca

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Vera Lanfranconi, Michel Rolland

Non puoi dire "Sagrantino" senza pensare "Caprai". Con Arnaldo prima, imprenditore tessile che ha sognato e poi trovato quella terra, e con suo figlio Marco poi, che ha ereditato quel sogno vent'anni dopo, l'azienda ha contribuito con grande sforzo a far conoscere al mondo questo vitigno autoctono umbro. Le risorse impiegate sono state le più moderne, sia in campo agronomico che enologico, e hanno coinvolto anche Istituti di Ricerca, come i Vivai Rauscedo e l'Università di Milano. Una volta conosciuto e valorizzato il vitigno principe di Montefalco, Marco non si è fermato e oggi continua a lavorare fra campagna e cantina, per minimizzare gli sprechi e massimizzare la sostenibilità della sua azienda a tutto tondo. Sono circa 150 gli ettari di proprietà, di cui 136 quelli vitati, principalmente dedicati al Sagrantino, ma anche al Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e al Grechetto, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Con i vitigni bianchi dal 2012 si compone la cuvée segreta: ogni anno, a partire dal Grechetto, si usano diverse uve - in percentuali differenti a seconda del risultato ottenuto in vendemmia, si affinano in barriques e si imbottigliano con tappo Stelvin. Il risultato è un vino intensamente profumato di vaniglia, pesca, cedro, camomilla e fieno e pietrafoaia: il sorso è morbido, senza eccessi, e minerale; si diffonde ricco in bocca, leggermente amaro e pepato, chiudendo dolce e agrumato.

(ns)



POGGIO NARDONE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Poggio Nardone](#)

Proprietà: Tiziano Ciacci

Enologo: Tiziano Ciacci

Dietro il marchio "Poggio Nardone" si "nasconde" l'impresa vitivinicola della famiglia Ciacci, già nota come Mocali. Se quest'ultima, creata da Dino Ciacci negli anni '60, uno dei 25 fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino, si è sempre caratterizzata con vini di impronta stilistica tradizionale, a partire da invecchiamenti rigorosamente in legno grande, nel 1996 i Ciacci resuscitano il toponimo di quella che era stata una fattoria vicina e avviano la produzione dei vini a marchio Poggio Nardone, caratterizzati da un'espressione in chiave "modernista" del Brunello, con le maturazioni effettuate in legno piccolo. Complessivamente i vigneti si estendono su una superficie di 16 ettari, nel versante sud-ovest della denominazione, ad un'altezza media di 350 metri sul livello del mare. Nel 2001, l'azienda allarga i suoi orizzonti enoici, acquistando in Maremma un'altra unità produttiva, nell'area di Montiano, che conta su 6 ettari a vigneto ad un'altezza media di 150 metri sul livello del mare. Anche in questo caso, sdoppiando la sua produzione tra le etichette a marchio "Suberli" (il nome originario della tenuta maremmana) e quelle a marchio "Poggio Nardone". Il Brunello Poggio Nardone 2017 possiede profilo aromatico segnato da un netto frutto rosso maturo di ciliegia e amarena, accentato da tocchi di tabacco e liquirizia. In bocca, il sorso è ben profilato, articolandosi agile e reattivo.

(are)



CRAVANZOLA

Doc Barbera d'Alba Superiore Castellanaldo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Cravanzola](#)

Proprietà: Fabrizio, Renzo, Maria Carla e

Lorena Cravanzola

Enologo: Fabrizio Cravanzola

Nonno Chiarina e nonno Annibale fecero il primo passo nel 1930. Erano i fattori del castello dei Conti Ripa di Meana. Anni in cui Castellanaldo d'Alba era un alternarsi di frutteti, campi, vigne e boschi. Già allora l'uva più diffusa era la Barbera, la preferita dalla Marchesa. La famiglia Cravanzola iniziò così la sua storia vitivinicola. Oggi l'azienda è 35 ettari e 170 mila bottiglie: «Siamo tecnologia e tradizione: attrezzature moderne e solo uve di proprietà» dice Fabrizio, l'enologo e presidente dell'Associazione Vinaioli di Castellanaldo, 22 soci che dagli Anni '90 lavorano per valorizzare la Barbera prodotta su queste colline. «Da sempre, la Barbera è apprezzata anche dai colleghi fuori zona. Trent'anni fa - racconta Cravanzola - un gruppo di produttori ha deciso di auto-disciplinare la propria produzione e di puntare all'eccellenza». L'iter burocratico ha fatto il suo corso e dall'estate 2021 è realtà la nuova sottozona della Barbera d'Alba, che porta il nome del Comune: Castellanaldo doc. Le uve provengono dove il terreno, l'esposizione e la brezza delle colline favoriscono meglio il maturare di questi grappoli. Come a Bricco del Conte, dove la famiglia Cravanzola coltiva il più vecchio vigneto di Barbera con i suoi 65 anni. È una Barbera fragrante con una buona struttura, che resiste bene nel tempo. La amano soprattutto nel Nord Europa. Si abbina bene con la cacciagione e i formaggi stagionati.

(Fiammetta Mussio)



IL COCCO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.560

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Podere Il Cocco](#)

Proprietà: famiglia Bindi

Enologo: Giacomo Bindi

Il Cocco, storicamente conosciuto come uno dei primi agriturismi della Toscana (la sua licenza è la n. 2 del 1972) ed è diventata una vera e propria azienda vitivinicola all'inizio del Nuovo Millennio, rimanendo di proprietà della medesima famiglia. I Bindi hanno così sviluppato il loro percorso enoico, da subito guardando al biologico (ed oggi al biodinamico), nell'areale di Montalcino da poco più di venti anni. Il Cocco è diviso in due poderi: uno, Il Cocco, che si trova nei pressi del paese di Montalcino e l'altro, la Villa, in quelli di San Giovanni d'Asso in cui l'attività prevalente resta quella agrituristica, a cui, oltre alla produzione di vino, si aggiunge quella di miele, olio e tartufo. Sul fronte enologico, Il Cocco è una piccola realtà a conduzione familiare, "marchio di fabbrica" del tessuto produttivo di Montalcino e dell'intera Toscana. Produce appena 10.000 bottiglie di vino biologico, divise tra Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, un Igt a base Sangiovese affinato in acciaio e un rosato ottenuto da Sangiovese in purezza. Il Brunello di Montalcino 2017, pur in un'annata non certo facile, mette in evidenza un bel naso nitido, marcato da rimandi ai frutti di bosco, alla viola, e alle erbe aromatiche come l'alloro e la menta, con qualche accento di sottobosco e tocchi di fiori appassiti. In bocca domina la sapidità e non mancano tensione e tannini terrosi e saporiti.

(fp)



BERSANO

Docg Nizza Cremosina

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 2.400

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Bersano Vini](#)

Proprietà: famiglia Massimelli

Enologo: Roberto Morosinotto

Ha più di cent'anni la storia di Bersano, nel cuore del Nizza Monferrato. Nata come attività di famiglia dal bacino regionale, si sviluppa grazie ad Arturo Bersano, che si dedica ai vitigni rossi piemontesi, beneficiando delle rivoluzioni tecnologiche, che permisero di lavorare il vino in modo sempre più attento e puntuale. Negli anni aumentano le acquisizioni, sconfinando anche nelle terre del Barolo, e le energie spese per la cultura del territorio - come per il Museo delle Contadinerie o il Premio Paisan Vignaiolo. Nel 1985 l'azienda passa ai soci Ugo Massimelli e Biagio Soave, che consolidano ulteriormente l'attività, sfociando nell'Asteggiana e a Castagnole Monferrato. Oggi Bersano è diretta dalla famiglia Massimelli: dai 230 ettari vitati ottengono circa 1.300.000 bottiglie, che coprono le principali denominazioni della zona. Nebbiolo, Grignolino, Dolcetto, Ruché, Cortese, Arneis, Moscato, Brachetto e Pinot Nero i vitigni coltivati, ma la Barbera resta il punto di riferimento aziendale. Il Nizza Cremosina, ad esempio, proviene dalla prima Cascina comprata da Arturo (nel 1912), quella che lo rapì dalla carriera di avvocato. Vino storico, dunque, che dal 2018 estrae un carattere floreale carnoso, dolci note speziate, ciliegia e uva spina; profumi che si trasformano in sapori, rispettosamente e diffusamente aderenti, in un sorso vivo di freschezza e bilanciato di sapidità.

(ns)



CAPARZO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 47,00

Azienda: [Caparzo Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Gnudi Angelini

Enologo: Massimo Bracalente

Prodotta esclusivamente nelle migliori annate, a partire dalla prima edizione datata 1980, la Riserva di Caparzo è frutto di uve (dichiaratamente selezionate dall'enologo Massimo Bracalente in persona) provenienti in parte da vigneti della zona nord di Montalcino (altitudine 220 metri) e in parte dalla zona a sud (270 metri). L'azienda agricola della famiglia Gnudi Angelini cerca infatti di valorizzare i differenti terroir e la vocazione di ogni vigneto, sperimentando ancora oggi, a quarant'anni dall'impianto dei primi vigneti, sistemi di allevamento differenti e soprattutto utilizzando diverse selezioni clonali sui 90 ettari vitati. L'intento dichiarato è di "esaltare i propri vini con spirito creativo e voglia d'innovazione", mentre una efficace penetrazione commerciale porta spesso le etichette di Caparzo in evidenza in occasione di cene ed eventi ufficiali. Il Brunello di Montalcino Riserva 2015 si presenta nel calice con un colore rosso rubino intenso che all'unghia vira leggermente sull'aranciato. Al naso manifesta ampiezza e un bouquet che sporge verso una speziatura balsamica, sentori di prugna e uno sfondo di sottobosco che ritorna anche al sorso. In bocca, il tannino vellutato ricomponne un gioco di sfumature tra l'ematico, spezie dolci e un velo di grafite. Il calore è ben integrato e rende già gradevole un vino che, per sua natura, è destinato a invecchiare con eleganza.

(Giambattista Marchetto)



CANTINE PELLEGRINO 1880

Doc Pantelleria Bianco Isesi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Carlo Pellegrino & C.](#)

Proprietà: famiglia Pellegrino

Enologo: Gaspare Catalano, Nicola Poma

Una declinazione inusuale dello Zibibbo di Pantelleria, quella proposta da Pellegrino, che ce lo consegna in versione secca. Ottenuto da alberelli su terreni vulcanici a 300 metri sul livello del mare, è vinificato in acciaio e lasciato a maturare sui lieviti per 12 mesi. La versione 2020 dell'Isesi profuma di rosa, zagara, lavanda e frutta a polpa gialla. In bocca, il sorso possiede un grip sapido che contrasta con la dolcezza del frutto, mentre la fragranza acida lo allunga fino ad un finale molto gradevole su toni agrumati. Oggi come in passato, la famiglia Pellegrino, giunta alla sesta generazione, guida il sogno imprenditoriale iniziato oltre centoquaranta anni fa. Una data, quella del 1880, volutamente riportata nel logo aziendale, che segna l'inizio delle Cantine Pellegrino fondate proprio in quell'anno, dal notaio Paolo Pellegrino che, insieme al figlio Carlo, scelse di investire nel settore enologico puntando su Marsala, negli anni del grande successo mondiale del vino che portava il nome di quella località affacciata sul mar Mediterraneo occidentale. Oggi, sono 150 sono gli ettari vitati di proprietà, ai quali se ne aggiungono altrettanti in affitto, per una produzione che supera i 5.000.0000, di bottiglie annue, che arrivano da ben tre distinte unità operative: nell'agro trapanese, tra Marsala e Mazara, con i vigneti di Salinaro, Kelbi, Gazzerotta e Rinazzo, e, dal 1992, a Pantelleria.

(are)



CORTE DEI VENTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Corte dei Venti](#)

Proprietà: Clara Monaci

Enologo: Gabriele Gadenz



LA RAIA

Docg Gavi Pisé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Società Agricola La Raia](#)

Proprietà: famiglia Rossi Cairo

Enologo: Clara Milani



TENUTA DI GHIZZANO

Costa Toscana Igt Vermentino Mimesi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 1.215

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Tenuta di Ghizzano Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Venerosi Pesciolini

Enologo: Michele Franci



VALLONE

Salento Igp Negroamaro Graticciaia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Società Agricola Vallone](#)

Proprietà: famiglia Vallone

Enologo: Marco Mascellani

Fresca di marchio, questa piccola realtà familiare ha origine dalla fattoria che tenevano i nonni dal 1943 proprio a Piancornello, ubicato fra la strada di Sesta e il fiume Orcia. Qui, Duilia Cerretani e Alessandro Pieri tipicamente allevavano bovini, suini e ovini, iniziando a piantare vigneti verso la fine degli anni '70 e vendendone il raccolto alle grandi aziende locali che si stavano sviluppando. La proprietà fu poi divisa fra i figli e quindi fra i nipoti, e fu così che Clara Monaci ereditò nel 2011 la sua parte di terreni, fondando una cantina, il cui nome celebra i venti montani e marini che qui soffiano costanti. I grappoli, che godono di queste brezze e della terra rossa di ferro da cui nascono, si distribuiscono su 5 ettari (che presto diventeranno 7) tutti attorno alla Corte. Insieme al bosco e ai 3 ettari di olivi secolari (di Olivastra Correggiolo, Moraiolo), formano un patrimonio prezioso (non solo in termini economici) che Clara vuole valorizzare sempre più. Da qualche anno i vini stanno trovando un loro timbro riconoscibile fatto di scorrevolezza e caramella alla frutta, che si accompagna - a seconda dell'andamento stagionale - ad una vena balsamica o erbacea, iodata o speziata, a bilanciare la struttura del sorso. Nella 2017 è l'elriciso a dare un tocco di freschezza balsamica ad un'annata calda e drammaticamente secca, ravvisabile nel calore e nel lieve ammandorlato a fine sorso.

(ns)

Nel cuore delle colline del Gavi, in provincia di Alessandria, l'azienda agricola La Raia certificata Demeter ha 180 ettari, 48 coltivati a vigneto, 60 a seminativo e i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco. In linea con i principi biodinamici, i vigneti sono trattati solamente con moderate dosi di zolfo e rame. Da uve Cortese in purezza, provenienti da piante antiche, coltivate su suolo di terra rossa sabbiosa a 300 metri di altezza e opportunamente selezionate, la cantina produce il Gavi DOCG Pisé, un cru prodotto dal 2005 soltanto nelle annate migliori. L'ultima, il 2018, è in edizione limitata a tre mila bottiglie e ha una novità: per la prima volta la fermentazione alcolica avviene in grandi botti di rovere dove il vino rimane sui lieviti per dodici mesi, poi è trasferito in acciaio per completare l'affinamento sur lies (lieviti autoctoni) per altri dodici mesi e messo in commercio almeno sei mesi dopo l'imbottigliamento. Il risultato è un bianco sapido dalla longevità ancora maggiore e grande capacità di evolvere nel bicchiere. Una volta aperta la bottiglia, il vino si conserva per 4 o 5 giorni. Durante questo periodo si verifica un'evoluzione soprattutto olfattiva con passaggio da note fruttate e floreali a note minerali e agrumate. Questa annata - premiata da Doctor Wine con 95 punti - regalerà, rispetto alle precedenti, un leggero tocco di vaniglia.

Un nome impegnativo, quello scelto da Ginevra Venerosi Pesciolini, la produttrice e proprietaria dell'azienda toscana Tenuta di Ghizzano, per i suoi nuovi vini: Mimesi, ciò che in letteratura e arte classica indica il desiderio di imitare la natura, la sua perfezione, il suo equilibrio. Una strada da seguire per essere sempre più in contatto con l'ambiente che ci circonda. Da qui la conduzione biodinamica dei vigneti dal 2006. Due vini, un Sangiovese e un Vermentino, entrambi nati dai vigneti storici della tenuta e maturati e affinati in particolari contenitori, il primo in vasi vinari di cocciopesto, il secondo in anfora. L'obiettivo è quello di rispettare ed esaltare il frutto delle uve nella loro purezza ed esprimere al meglio il territorio da cui provengono. Ghizzano è il nome del piccolo borgo che si trova nella località di Peccioli, in provincia di Pisa. Il Tirreno dista circa trenta chilometri e la zona è quella delle Colline Pisane, un pezzo di Toscana ancora non tanto conosciuto. Questo parziale "isolamento" ha garantito all'azienda terreni salubri e un paesaggio intatto, perfetto per pensare a vini schietti. Sofferamoci sul Vermentino che, rispetto a quelli della costa, risulta meno profumato e più verticale, ha un naso di fiori bianchi e di frutta agrumata, mentre la bocca spinge sull'acidità e sulla freschezza. Apparentemente meno d'impatto è un vino che si lascia capire sorso dopo sorso.

(Francesca Ciancio)

La famiglia Vallone, gestisce questa realtà vitivinicola pugliese dal 1934, ed ha saputo anche stare al passo con i tempi e diversificare la propria produzione, sempre all'insegna però della tradizione e del legame con il proprio territorio, tanto da costruirsi una fama conclamata tra addetti ai lavori e appassionati. Tre le proprietà di Agricola Vallone, a formare un parco vigneti in biologico di 180 ettari per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie: Iore, nell'agro di San Pancrazio, nella denominazione Salice Salentino, Flaminio, all'interno della denominazione Brindisi e dove si trova anche la nuova cantina e quella nel Castello di Serranova, dove è situato il frutteto per l'appassimento delle uve. Ma sarebbe fuorviante non ricordare che il suo prestigio passa in larga parte dalla sua etichetta bandiera: il Graticciaia, rosso di punta e non solo in Puglia, dalla particolarità produttiva e stilistica ormai acclamata. Figlio di una selezione di Negroamaro da vecchie viti, e di un deciso appassimento delle uve raccolte, è un vino intrigante che ha davvero pochi eguali nel suo genere. La versione 2016 propone naso variegato dai profumi di amarena sotto spirito, frutta secca e candita, cacao e sottobosco. In bocca, il sorso è pieno e maturo, generoso nella sua dolcezza fruttata, ben assecondata da tannini solidi e di grana fine. Lungo e imponente il finale, ancora all'insegna del frutto.

(are)



CANALICCHIO DI SOPRA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.868

Prezzo allo scaffale: € 125,00

Azienda: [Canalicchio di Sopra Az. Agricola](#)

Proprietà: fratelli Ripaccioli

Enologo: Francesco e Marco Ripaccioli,
Maurizio Castelli, Luca Felicioni

Fondata da Primo Pacenti nel 1962, uno dei più caparbi vigneron di Montalcino (tra i fondatori del Consorzio nel 1967) convinto delle potenzialità di questa terra e dei suoi frutti, Canalicchio di Sopra, che prende il nome da una delle località settentrionali più rilevanti dell'areale, è poi stata condotta dal genero Pier Luigi Ripaccioli (in azienda dal 1987) ed oggi continua il suo percorso virtuoso insieme ai nipoti Simonetta, Marco e Francesco (in azienda dal 2001). La produzione è di 80.000 bottiglie, mentre gli ettari coltivati a vigneto sono 19, posti nei tipici terreni argillo-pietrosi del versante nord della denominazione. Qui si originano vini che risentono molto delle due sottozone da cui provengono le loro uve: i Canalicchi, appunto - con gli appezzamenti Cerrino, Bersaglio, Suga, Vecchia Mercatale, Casaccia - e Montosoli - con quelli di Filari Lunghi, del Poggio, di Mezzo, del Piano. A questa peculiare posizione dei vigneti si aggiunge la cifra stilistica disegnata da Canalicchio di Sopra per i suoi vini, dall'impronta contemporanea con una predilezione delle tonalità vigorose, pur mantenendo anche nerbo e reattività, con maturazioni prevalenti in legno grande. Il Brunello Riserva 2016 possiede buona impostazione olfattiva, ricca e al contempo sfaccettata. In bocca, il sorso possiede volume e intensità, scorrendo succoso e ben profilato, fino ad un finale robusto e persistente.

(fp)



TENUTA CASADEI

Toscana Igt Cabernet Franc Filare 18

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Tenuta Casadei](#)

Proprietà: Stefano Casadei, Fred Cline

Enologo: Stefano Casadei

Ad animare questo progetto enologico maremmano, nato nel 1997 nell'areale di Suvereto e oggi assestato su 24 ettari a vigneto, coltivati a biodinamico, per 130.000 bottiglie di produzione complessiva, c'è Stefano Casadei che, insieme al fratello Andrea e alla moglie Anna Baj Macario, è protagonista anche al Castello del Trebbio, cantina chiantigiana della Rufina, e nell'azienda sarda Olianias, acquisita nel 2000. Ma non solo. Stefano Casadei è sul ponte di comando anche di Tecnovite Toscana società di impiantistica e gestione per il settore vitivinicolo. Nella tenuta maremmana, da qualche anno "ospite" della famiglia Cline, imprenditori viticoli di Sonoma Valley, che sono entrati nella sua compagine societaria, si coltivano vitigni internazionali: dal Cabernet Franc al Petit Verdot, dal Grenache al Syrah, dal Mourvèdre al Cabernet Sauvignon, dal Sauvignon al Semillon, e in cantina si applicano tecniche moderne, come l'uso dell'acciaio e delle barrique, con qualche incursione in metodologie un po' più "modaiole", come l'utilizzo di vasi in terra cotta interrati per le vinificazioni. È ottenuto proprio in questo modo (maturando poi in barrique per 18 mesi) il Filare 18 2017, dall'impatto aromatico intenso di piccoli frutti rossi maturi, peperone e macchia mediterranea, con note balsamiche a rifinitura. In bocca, il sorso è denso ma calibrato, succoso e reattivo, dal finale ancora balsamico.

(are)

ZOOM



NONINO, ACQUAVITE D'UVA UE® LA RISERVA DEI CENTO ANNI

VIA AQUILEIA, 104 - FRAZIONE PERCOTO, PAVIA DI UDINE (UD)

Tel: +39 0432 676331

Sito Web: www.grappanonino.it

La famiglia Nonino non ha bisogno di presentazioni, rappresenta semplicemente un punto di riferimento della distillazione made in Italy e una delle eccellenze più solide nel suo comparto. Una storia lunga oltre un secolo per la famiglia friulana, vero e proprio simbolo di questa antica arte. Dal ricco portafoglio dell'azienda con base a Percoto in provincia di Udine, segnaliamo La Riserva "dei Cent'anni" 14 Years UE. Dal 1998, per festeggiare i Cent'anni di distillazione della famiglia, i Nonino selezionano 4 barrique di "UE" di Monovitigni (nel 1984 i Nonino distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva "UE" un distillato in cui viene lavorata, in un'unica operazione, la buccia, la polpa e il succo dell'uva), da cui ricavano questa acquavite unica al mondo. Ambra, intensa, limpida e invitante, al naso è complessa e morbida, viva e completa con sfumature di spezie, zafferano, cannella, curry, noce moscata e frutta secca e di mandorle appena sgusciate con sapore ampio e molto persistente.

RISTORANTE



LA FRATTA

VIA BRUNO BRIZZI, 9 - VERRUCCHIO (RN)

Tel: +39 0541 671181

Sito Web: www.lafrattaverucchio.com

È uno dei borghi più belli d'Italia, Verucchio, avamposto settentrionale degli antichi Etruschi, luogo di traffici tra nord Europa e sud Italia, Oriente e Occidente. Siamo in Romagna, nell'entroterra riminese e La Fratta è degna erede di tutta questa tradizione: un'osteria contemporanea, che conferma ad esempio un piatto del territorio come i passatelli per riverderli in versione gratinata con ragù di coniglio, fonduta di formaggio di fossa ed erbe di stagione. La creazione (che è il piatto del buon ricordo, dal nome dell'associazione di cui La Fratta è appena entrata a far parte) è dello chef Marco Grassetto, voluto dai titolari Alessandra Della Torre e Gianluca Grossi, ed è chiaro l'intento di conciliare il gusto della cucina romagnola con qualche slancio creativo. In menù compaiono pure le pizze, ma non pizze qualsiasi: quelle "alla pala", le cosiddette "stirate romane", più alte, di particolare croccantezza e una digeribilità rara, figlia di una lievitazione lunga della durata di circa 48 ore.



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: © Cantine Pellegrino 1880

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