N. 194

DAL 20 AL 26 FEBBRAIO 2022

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 194 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 FEBBRAIO 2022

Lisini
Roger Coulon
Cerbaia
Braida
Fanti
Dal Forno
Patrizia Cencioni
Marulli
Beatesca
Castelgiocondo
Fattoria Coroncino
Mastrojanni
Tenute Rubino
Poggio Landi

Zoom: Consorzio di Tutela, Montasio Dop
Ristorante: Il Luogo di Aimo e Nadia - Milano

I VINI DI WINENEWS

LISINI

Docg Brunello di Montalcino Ugolaia

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7000
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Società Agricola Lisini
Proprietà: fratelli Lisini
Enologo: Filippo Paoletti

Una storia antica quella dei Lisini a Montalcino, che, dal punto di vista vitivinicolo, prende le sue mosse più decise con una donna: Elina Lisini, che dal 1962 fino al 2009, ha retto la gestione dell'azienda. Una donna tenace che, tra le altre cose, fondò, nel 1967 insieme ad altri 24 produttori, il Consorzio del Brunello di Montalcino e ne fu Presidentessa per un certo periodo. Oggi, la cantina è guidata dai suoi nipoti, Carlo, Lorenzo e Ludovica, che continuano l'avventura enoica di questa realtà all'insegna della tradizione, per esempio, non cedendo alle "lusinghe" del legno piccolo ed utilizzando nei propri impianti solo cloni di Sangiovese da selezione massale ricavati dallo storico patrimonio vitato. Quest'ultimo si estende per 25 ettari, nell'areale che collega Sesta a Sant'Angelo in Colle, nel settore sud della denominazione e le bottiglie prodotte annualmente sono 90.000. I vini hanno una cifra stilistica classica e per certi aspetti inconfondibile nella loro espressività generosa e solenne, per nulla intimorita dal passare del tempo. E il Brunello Ugolaia, prodotto per la prima volta nel 1990 e ottenuto dall'omonimo vigneto, è senz'altro il vino che meglio interpreta queste caratteristiche. La versione 2016 combina intensità aromatica e robustezza strutturale in un disegno raffinato, che fonde in una presa gustativa fitta e articolata, dolcezza del frutto e reattività del sorso. **(fp)**

ROGER COULON

Aoc Champagne Brut Nature Premier Cru Esprit de Vrigny

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 2.800
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Champagne Roger Coulon
Proprietà: famiglia Coulon
Enologo: Eric Coulon

Nell'ampia gamma di Champagne offerta da questa antica Maison francese - nasce nel 1806 - scegliamo questa etichetta perché il suo nome è l'esatto prologo della storia dei Coulon, cogliere lo spirito di un posto, Vrigny, dove la tenuta Roger Coulon si estende tra cinque villages a mezzacosta sulla Montagne de Reims. Qui la coppia Isabelle e Eric Coulon portano avanti gli insegnamenti di otto generazioni di vigneron e si dicono fieramente récoltant manipulant. Su 10 ettari di vigneto hanno individuato ben 100 diverse parcelle, tutte classificate Premier Cru e l'età media delle viti è di 40 anni, una vera rarità per la regione: la particella più vecchia risale al 1924. Questi sono Champagne secondo natura, nella misura in cui si è optato per un regime di allevamento che è biologico e agroforestale, nel rispetto non solo delle viti ma anche dell'ecosistema che le circonda. Ma veniamo al Brut Nature Esprit de Vrigny: nasce da una selezione meticolosa delle particelle più rappresentative ed espressive di Vrigny. Lo Chardonnay arriva da particelle su terreno gessoso, il Pinot Nero da suoli argillosi e il Meunier da terreni sabbiosi. L'etichetta che ne nasce è di una mineralità sferzante, dalle note citrine marcate, ma non senza una trama cremosa che ingentilisce gli angoli. Bella la speziatura sul finale di beva che ha origine da un sapiente affinamento in barrique di rovere per 10 mesi del vin clair. **(Francesca Ciancio)**

CERBAIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Cerbaia
Proprietà: Fabio Pellegrino
Enologo: Lorenzo Sassetti

Il Brunello di Montalcino 2017 della Cerbaia conta in prima battuta su profumi di piccoli frutti rossi, che poi virano su rimandi floreali sfumati, rose appassite, grafite e spezie. In bocca, il vino è ben profilato e possiede sorso energico e coinvolgente, con tannini vivaci e saporiti accanto ad una puntuale persistenza aromatica. L'Azienda Agricola Cerbaia nasce nel 1979, per iniziativa dell'agronomo Fabio Pellegrini, mentre il suo debutto sugli scaffali è arrivato nel 1985. La filosofia produttiva dell'azienda è orientata verso etichette tradizionali, di buona coerenza con il proprio territorio di origine, con affinamenti in legno grande. La produzione è limitata ad un totale di 18.000 bottiglie annue, ottenuta dai 4,5 ettari coltivati a vigneto all'interno della superficie totale di proprietà che è di 12 ettari. I vigneti, circondati da macchia mediterranea, sono coltivati sui terreni galestrosi, composti da argilla scistosa, ad un'altitudine tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, nell'areale nord della denominazione che guarda verso Buonconvento. Si tratta di una delle tante classiche realtà di piccole dimensioni, storicamente lo "zoccolo duro" dello scenario enoico di Montalcino, che rendono questo territorio unico. Il portafoglio prodotti comprende 4 etichette, dove, naturalmente, svolge il ruolo di protagonista assoluto il Brunello e gli altri vini a denominazione locali. **(are)**

BRAIDA

Docg Barbera d'Asti Curej

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Braida di Giacomo Bologna
Proprietà: Raffaella e Giuseppe Bologna
Enologo: Giuseppe Bologna

In casa Braida è nata una nuova Barbera. Si chiama Curej e nasce dai vigneti che i fratelli Bologna hanno piantato tutt'attorno al Cascinale di San Bernardo, sede del loro Wine Resort. L'altitudine, la ventilazione e la tipologia di terreno favorevoli della collina dell'Asinara così hanno suggerito, esattamente come ne hanno suggerito il nome: un soprannome locale di famiglie che abitavano terreni coltivati da secoli; etimologia di attrezzature agricole d'un tempo passato, quando la Barbera si beveva fresca e semplice, con pochi mesi di affinamento (in legno) sulle spalle, a dar sollievo al lavoro in campagna. E lo dà per davvero, il sollievo, questo Curej 2019, nonostante i suoi 14 gradi (d'altronde nemmeno il clima è più quello di una volta). Profuma già da lontano versandolo: ciliegia e lampone al naso, erba fresca in bocca; spinta acida vivacissima, placata sulla lingua da un tannino appena accennato ed espansa dal calore dolce di mora finale. D'altronde Braida è Barbera e se hanno deciso di farne una nuova versione (oltre alla Monella, al Bricco dell'Uccellone, Ai Suma, Montebruna e Bricco della Bigotta, da bere possibilmente tutte in formati grandi) è perché ne valeva la pena. Come vale la pena anche tutto il contesto in cui nascono, fatto di sensibilità ecologica che passa anche dalle pratiche di riciclo di tutto il legno usato dalla cantina, alla piantumazione di un bosco di querce a Montebruna. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS

FANTI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Le Macchiarelle Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.200
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Tenuta Fanti
Proprietà: Fanti Baldassarre Filippo
Enologo: Elisa e Filippo Fanti, Paolo Vagaggini

La Tenuta Fanti è condotta da Filippo Fanti, che alla fine degli anni Settanta del secolo scorso l'ha trasformata da azienda mezzadrile in realtà vitivinicola a tutto tondo. Da anni, ad affiancarlo nella gestione aziendale, che in più produce olio, miele e zafferano, troviamo anche sua figlia Elisa. La cantina conta su 50 ettari a vigneto, tra i 150 e i 400 metri sul livello del mare, distribuiti su vari appezzamenti - Podernovi, Ribusuoli, Poderino, Crocina, Roccolo, Fornace, Tufaia, Bellavista, Colonna, Sassone, Macchiarelle, Piano 2006, Casabandi, Bagnolo, Querceta, Sfalto, Porsia, Lunghe - tutti nel raggio di pochi chilometri dalla cantina. Siamo non lontano da Castelnuovo dell'Abate, località di riferimento del quadrante sud-est della denominazione, e da questa realtà escono 200.000 bottiglie di produzione complessiva, imperniata sui rossi locali a denominazione, pur non mancando qualche digressione sui bianchi e i rosati. Qui vengono realizzati Sangiovese succosi e intensi, che l'azienda declina con una cifra stilistica dal tratto moderno e spigliato. Il Brunello Vigna Le Macchiarelle Riserva 2016, ottenuto a partire dalle uve allevate nell'omonimo vigneto impiantato negli anni Ottanta ed affinato in tonneau, profuma di ciliegia e liquirizia, con cenni speziati e affumicati. In bocca, la trama tannica è ben definita e non invasiva, lasciando distendere il sorso morbido e continuo.

(fp)

DAL FORNO

Docg Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 350,00
Azienda: Azienda Agr. Dal Forno Romano
Proprietà: Romano Dal Forno
Enologo: Marco Dal Forno

La 2010 è stata un'annata "di transizione" per i vini di Romano Dal Forno. Dal 2020 il figlio Marco - 38 anni e lo sguardo di Romano addosso - ha la responsabilità dell'azienda, che vive come opportunità personale per uscire dall'ombra proiettata da un padre importante. "Una transizione - racconta Marco - intrapresa da papà, che ancora portiamo avanti, per 'sottrarre il superfluo' e arrivare alla precisione aromatica. Laddove il superfluo è spesso considerato tipicità e invece deriva dalla difficoltà, per esempio, di appassimenti troppo lunghi. Monte Lodoletta 2010 ha 6-7 grammi/litro di zuccheri residui, mentre dal 2011 siamo riusciti ad arrivare a zero". Risultati ottenuti grazie a conoscenza tecnica, a una cantina ipertecnologica e, a monte, al lavoro certosino in vigna - 13.000 ceppi/ha "e le sfide poste dagli autoctoni della Valpolicella a queste alte densità"-, da basse rese (50 q/ha) e, spiega Marco, "da uve concentrate e a maturazione fenolica perfetta a cui serve un tempo inferiore di appassimento". Tra temporali e grandinate la 2010 non è stata un'annata facile e la selezione delle uve più spinta ha premiato il Monte Lodoletta. Il residuo zuccherino trova un "contrafforte" in struttura e concentrazione, annunciata dal colore fitto. Al palato è denso e in bocca tornano la polpa della frutta rossa matura e la malia di tabacco e spezie avvertite già al naso. Di lunghissima vita.

(Clementina Palese)

PATRIZIA CENCIONI

Docg Brunello di Montalcino 123 Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.145
Prezzo allo scaffale: € 78,00
Azienda: Azienda Agricola Patrizia Cencioni
Proprietà: Patrizia Cencioni
Enologo: Valentino Ciarla

La piccola realtà produttiva di Patrizia Cencioni, all'inizio del Nuovo Millennio, rappresentava una delle migliori firme tra le "nuove" aziende di quell'epoca. I tratti stilistici erano ben centrati sull'equilibrio, la freschezza e l'essenzialità, tracciando un percorso, in quegli anni, decisamente poco battuto. Successivamente, i vini si sono un po' persi ma oggi, anche grazie ad un ripensamento della guida tecnica di cantina, stanno progressivamente ritrovando i loro caratteri originari e una confortante continuità. Ne è una buona dimostrazione il Brunello di Montalcino Riserva 2016, che, al netto di un'annata difficile da sbagliare, restituisce un'impostazione generale di bella caratura. I suoi profumi sono netti e fragranti, dal timbro fruttato sfumato e dai rimandi alla pietra focaia e alle erbe aromatiche, con tocchi tostati lievi ed affumicati. Anche in bocca, il vino è ben profilato sia nell'articolazione tannica, presente ma non predominate, sia nel gioco riuscito dei contrasti tra acidità e dolcezza. L'azienda, che si trova ad un passo da Montalcino arrivando da San Quirico d'Orcia, conta su 9 ettari a vigneto, che guardano verso il quadrante sud-est della denominazione e produce 35.000 bottiglie. Patrizia Cencioni la guida dal 1989, anno della sua fondazione, dopo aver ripreso i fili del lavoro di suo nonno Giuseppe Cencioni, uno dei fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino.

(fp)

MARULLI

Salento Igp Negroamaro Menone

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 3.142
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Marulli
Proprietà: famiglia Marulli
Enologo: Marco Mascellani

La cantina della famiglia Marulli nasce nel 1975 a Copertino, e conta su 20 ettari a vigneto, impiantati principalmente con le varietà locali Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce, Primitivo, Montepulciano, Verdeca, e con il contributo degli internazionali Chardonnay, Merlot e Syrah, da cui si ottengono 55.000 bottiglie, ripartite in una dozzina di referenze. Un'azienda consolidata capace, in un breve giro di anni, di saper affermarsi nel vasto e variegato panorama enoico pugliese, che, specialmente nel recente passato, ha avuto una crescita molto rilevante. Lo stile dei vini è decisamente mediterraneo, con vini contraddistinti da un grande spessore estrattivo, da profumi intensi e da una notevole avvolgenza gustativa. Il Menone, oggetto del nostro assaggio, è senz'altro il vino bandiera aziendale. Si tratta di un Negroamaro in purezza, affinato per tre anni in vasche di cemento vetrificato interrate e successivamente maturato in bottiglia per altri sei mesi, dove viene immesso senza filtrazioni. La versione 2015 alla vista appare di un rosso purpureo brillante, ad anticipare un naso ricco dai profumi di frutti neri in confettura, spezie, cioccolato, rosa leggermente appassita, agrumi canditi e tocchi mentolati. In bocca, il vino è avvolgente e denso, dai tannini morbidi e dalla robusta persistenza. Nel finale ampio, ritornano rimandi balsamici, a rifrescarne la beva e l'aromaticità.

(are)

I VINI DI WINENEWS

BEATESCA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.825
Prezzo allo scaffale: € 69,00
Azienda: Beatesca Società Agricola
Proprietà: Benedetta Pasini, Furio Fabbri
Enologo: Roberto Cipresso

Benedetta Pasini e Furio Fabbri sono fiorentini e, novelli sposi, decidono di comprarsi un piccolo rifugio bucolico nella campagna di Montalcino. Sono i primi anni '90 e sono gli anni di quel fermento, che in poco tempo avrebbe decretato il successo mondiale del Brunello e del suo territorio. Benedetta e Furio ne rimangono affascinati, soprattutto grazie al loro vecchio vigneto terrazzato che decidono di recuperare. L'azienda - dedicata alle figlie Beatrice e Francesca - si trova proprio ai piedi del paese, nella parte rivolta verso est, verso la Val d'Orcia, verso l'alba. Grazie al padre di Benedetta, professore di Geologia e Paleontologia all'Università di Siena, analizzano i terreni e il contesto e ne comprendono la vocazione. È una zona fresca e idricamente ricca, che oggi beneficia anche del cambiamento climatico, circostanza che permette alle uve di maturare meglio e che ha facilitato il recente passaggio alla conduzione biologica, ponendo molta attenzione agli equilibri microbiologici del terreno e dei vigneti. Gli ettari (di solo Sangiovese) sono pochissimi e pochissima ne è la produzione di Brunello e Rosso di Montalcino, dell'Igt Toscana Ilex e del nuovissimo Rosato. Dalla siccitosa 2017, il Brunello ne è uscito testa alta: timbro floreale e agrumato, lievemente speziato, scorre fresco in bocca, soffermandosi il giusto grazie ai tannini equilibrati, finendo pepato e nuovamente floreale. **(ns)**

CASTELGIOCONDO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 330.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Niccolò D'Afflitto

Il Brunello di Montalcino prodotto dai Frescobaldi possiede un'impostazione stilistica moderna, solare e generosa, in perfetto accordo con il luogo da cui è ottenuto e cioè l'estremo lembo sud-occidentale della denominazione. La versione 2017 mette in evidenza aromi intensi di frutti rossi maturi, cenni di erbe aromatiche e spezie. Al palato, il sorso è ampio e succoso, dai tratti dolci e saporiti, anche nel finale deciso e dai rimandi boisé. Frescobaldi è storico marchio fiorentino che ha bisogno di ben poche presentazioni. Oggi conta su oltre 900 ettari a vigneto in Toscana, che ne fanno uno dei marchi di riferimento della Regione. A partire dai vigneti delle tenute di Nipozzano e di Pomino alla Rufina, l'areale che ha sempre visto i Frescobaldi protagonisti, per "conquistare" progressivamente tenute pressoché in tutte le migliori aree viticoli toscane: nel 2005 assume il controllo della Tenuta dell'Ornellaia, mentre nel 2011 consolida l'azienda maremmana Ammiraglia. Da ultimo, e siamo nel 2017, l'acquisizione della Tenuta di Perano nella sottozona del Gallo Nero di Gaiole in Chianti. Arriva, invece, nel 1989 lo "sbarco" dei Frescobaldi a Montalcino con l'acquisto della Tenuta di Castelgiocondo e nel 1995 la realizzazione del progetto Tenuta Luce della Vite, sempre nella terra del Brunello, per un'estensione complessiva a vigneto di 245 ettari e una produzione totale di 600.000 bottiglie. **(fp)**

FATTORIA CORONCINO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Gaiospino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Fattoria Coroncino
Proprietà: famiglia Canestrari
Enologo: Alberto Mazzoni e Valerio Canestrari

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Gaiospino 2019 profuma di frutta gialla, mandorle fresche, anice, agrumi e erbe aromatiche. In bocca il sorso è pieno, sapido e al contempo scattante, terminando in un finale segnato da un nitido e preciso ritorno del frutto. La marchigiana Fattoria Coroncino nasce nel 1981 a Staffolo tra le valli del Musone e dell'Esino. Perso da poco il carismatico padre Lucio, oggi è il figlio Valerio, insieme alla madre Fiorella, a lavorare secondo i principi dell'agricoltura biodinamica, con una conduzione che era biologica fin dal 1992. L'azienda interpreta il Verdicchio con notevole personalità, dando vita a vini di grande struttura e intensità aromatica, che sono diventati un punto di riferimento per gli amanti della tipologia. Sin dal principio della loro avventura, in tempi decisamente non sospetti, i coniugi Canestrari avevano coltivato i vigneti con convinta attenzione ambientale, adottando, in cantina, un altrettanto elevato rigore, con l'utilizzo, per esempio, di quantità minime di solforosa e solo lieviti indigeni. Oggi le vigne della Fattoria coprono in totale 17,5 ettari, dislocati fra i 250 e 400 metri sul livello del mare. 9,5 ettari sono iscritti all'Albo del Verdicchio dei Castelli di Jesi e si trovano nei Cru Coroncino, Cupramonata e San Paolo di Jesi. La produzione annua dell'azienda è mantenuta volutamente bassa, poco sopra le 60.000 bottiglie complessive. **(are)**

MASTROJANNI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Loreto

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.100
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Società Mastrojanni
Proprietà: Gruppo Illy
Enologo: Andrea Machetti, Maurizio Castelli

Sempre di esecuzione inappuntabile il Brunello Vigna Loreto 2017, anche in un'annata a dir poco critica. I suoi aromi spaziano dal frutto rosso alla viola, dal sottobosco alla grafite, dall'alloro alle spezie, conducendo ad un sorso carnoso, ampio e dal timbro caldo, tuttavia ben stemperato da una tensione sapida, che ne rende lo sviluppo lungo e scattante. La cantina Mastrojanni venne fondata dall'avvocato Gabriele Mastrojanni che rilevò le tenute di San Pio e Loreto, nel 1975. L'azienda, posta nella sottozona di Castelnuovo dell'Abate, è riuscita, da allora, a scrivere un bel pezzo di storia del Brunello, grazie ad etichette, uscite per la prima volta agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso, riconosciute da subito sopra la media. A segnalarsi soprattutto i Brunello ottenuti dai vigneti Schiena d'Asino (a prevalenza sabbiosa) e Loreto (a prevalenza tufacea), ancora oggi le punte di diamante di questa realtà. Dal 2008, Mastrojanni appartiene alla famiglia Illy, che ha lasciato tendenzialmente intatta la fisionomia aziendale precedente. 39 gli ettari a vigneto di proprietà per una produzione di 140.000 bottiglie, contraddistinta da una filosofia produttiva in continuità con il passato, benché, evidentemente, alcuni aggiustamenti ci siano pur stati. Ecco allora Sangiovese austeri e scolpiti, che non rinunciano a dolcezza e a sapore, con legno di varia grandezza dosato sempre con sobrietà. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

TENUTE RUBINO

Doc Primitivo di Manduria Palombara

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 36.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Azienda Agricola Luigi Rubino
Proprietà: famiglia Rubino
Enologo: Luca Petrelli

Le Tenute Rubino sono nate a metà degli anni ottanta attorno a Brindisi e da allora, passando di mano da Tommaso al figlio Luigi, hanno incessantemente cercato di valorizzare i vitigni autoctoni di quel tacco di Stivale chiamato Salento. Primitivo, certo. Negroamaro, altrettanto. Ma il colpo di fulmine arriva con il Susumaniello e da una decina d'anni con l'Ottavianello. Una maratona, che prende ossigeno dai primi riconoscimenti internazionali, ma anche dagli sforzi nazionali, per rompere quel soffitto di cristallo, che per decenni ha relegato le uve pugliesi fra le uve da taglio. Anche il connubio con l'arte risulta vincente. È il caso di questa etichetta: Palombara. Nel 2016 la famiglia Rubino acquista la tenuta omonima a Lizzano, a sud di Taranto, con 22 ettari vitati a Primitivo nel pieno della Manduria, a 8 chilometri dal mare. Da qui nasce la terza etichetta dedicata a questo vitigno (dopo il potente Visellio e il ricco Punta Aquila): snello e limpido, certamente fruttato e dolce, ma dalle note vegetali e iodate al naso e dal tannino setoso in bocca, con un finale fresco di balsami costieri a distendere il sorso. Per raccontarlo, l'azienda ha attinto alla creatività della sua regione, scegliendo per etichetta l'opera "Flower People" dalla serie Nature di Dino Sambiasi, artista brindisino: un tripudio di colori a pennellate in cui uomini e natura sono difficilmente distinguibili, armonicamente accostati.

(ns)

POGGIO LANDI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Agricola Dievole
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family
Enologo: Luigi Temperini

Poggio Landi si estende per 75 ettari a vigneto, comprendendo appezzamenti sia nel quadrante nord che in quello sud della denominazione del Brunello di Montalcino. La tenuta fa parte del mosaico toscano del Gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards (formato a partire dal 2012 con un'operazione faraonica dal valore di oltre 100 milioni di euro) a cui si aggiungono Podere Brizio (12 ettari a vigneto), ancora a Montalcino, Tenuta Le Colonne (58 ettari) e Tenuta Meraviglia (30 ettari) a Bolgheri, e Certosa di Pontignano e Dievole (a formare insieme un'estensione coltivata a vigneto di 150 ettari) nel territorio della denominazione del Chianti Classico. Ma Alejandro Bulgheroni, petroliere argentino, era già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay, Argentina e Bordeaux. Si tratta di uno degli investimenti del recente passato più ingenti che un imprenditore straniero abbia compiuto nel mondo del vino italiano e che, a regime, arriverà a "sfornare" due milioni e mezzo di bottiglie "made in Italy", puntando anche nel suo progetto a tutto ciò che fa da "cornice" alla bottiglia, con importanti interventi nell'ospitalità e nella gastronomia. Il Brunello 2017 profuma di frutti scuri, erbe aromatiche, cacao e tabacco. In bocca, il vino resta composto ed austero, caratterizzato dall'intensità del frutto e dall'autorevolezza della componente tannica, fino ad un finale sapido continuo.

(are)

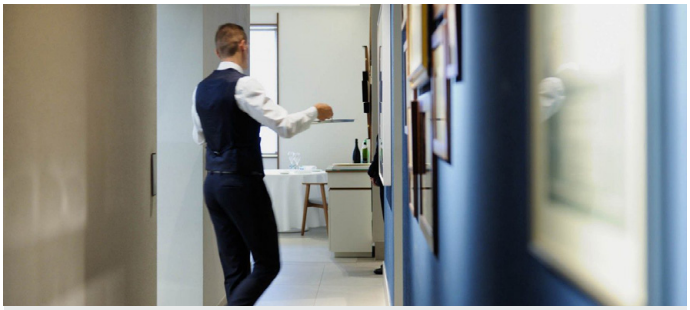
ZOOM

CONSORZIO DI TUTELA, MONTASIO DOP

VICOLO RESIA, 1/2 - CODROIPO (UD)
Tel: +39 0432 905317
Sito Web: www.montasio.com

Il Montasio, è un altro dei preziosi protagonisti del giacimento gastronomico del Bel Paese. Si tratta di un formaggio Dop a pasta cotta, semidura, dal caratteristico sapore morbido e delicato, equilibrato, senza eccessi. Prodotto, ormai da due secoli, a cavallo tra le Alpi il Friuli Venezia Giulia e il Veneto, è proposto in quattro differenti tipologie: "Fresco" (stagionato da 60 a 120 giorni) e caratterizzato da un gusto morbido e delicato, con la pasta compatta di color giallo paglierino, l'occhiatura omogenea e la crosta liscia; "Mezzano" (stagionato dai 5 ai 10 mesi) dal sapore pieno; "Stagionato" (stagionato più di 10 mesi) piacevolmente saporito; "Stravecchio" (oltre 18 mesi di stagionatura) raffinato e gustoso e ottimo da grattugiare, dato che man mano passa il tempo la pasta diviene sempre più friabile, mentre la crosta si fa più consistente e più scura. Guardiano di questa prelibatezza il Consorzio di Tutela dei produttori del Montasio, divisi tra i comuni di Belluno, Gorizia, Pordenone, Treviso, Udine e Venezia.

RISTORANTE



IL LUOGO DI AIMO E NADIA

VIA PRIVATA RAIMONDO MONTECUCCOLI, 6 - MILANO
Tel: +39 02 416886
Sito Web: www.illuogoaimoenadia.com

Aimo e Nadia Moroni aprono il loro ristorante in via Montecuccoli a Milano nel 1962. È una semplice trattoria, in cui propongono una cucina legata alla "loro" Toscana, di cui conoscono storia, tradizioni, prodotti. Alla fine degli anni '70, "Il luogo" diventa un locale rivoluzionario, offrendo, in nuovi piatti, ottime materie prime, rimando ai sapori originari, una cucina che ha come elemento centrale la bontà dei cibi, nel rispetto della loro storia, della loro provenienza e della cura nel produrli. Negli anni '80 la consacrazione e, nel decennio successivo, l'ulteriore salto con l'arrivo della figlia Stefania, che internazionalizza il lavoro dei genitori. Il nuovo Millennio coincide con il futuro. Fabio Pisani e Alessandro Negrini in cucina, diventano eredi di quello stile unico, capace di raccogliere il patrimonio della storia gastronomica nazionale e di arricchirlo con un gesto contemporaneo. Un filo indissolubile tra la conoscenza della materia prima, la tecnica e la libertà creativa espressi in ogni piatto.

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: © Vini Marulli

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura