

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 195 - Dal 27 Febbraio al 5 Marzo 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 27 FEBBRAIO AL 5 MARZO 2022

*Campogiovanni
Marziano Abbona
Fattoria del Pino
Armillà
Argiano
Carpineto
Feudo Pignatone
Casisano
Cava d'Onice
Salvioni
La Monacesca
Beconcini
Martoccia
Villani Miglietta*

*Zoom: Frantoio Franci, Olio EVO Villa Magra Grand Cru
Ristorante: Caino - Montemerano (GR)*





CAMPOGIOVANNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 95.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini



MARZIANO ABBONA

Doc Langhe Bianco Cinerino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Viognier

Bottiglie prodotte: 24.010

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Agricola Abbona](#)

Proprietà: Marziano Abbona

Enologo: Giuseppe Caviola



FATTORIA DEL PINO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.800

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Pino](#)

Proprietà: Jessica Pellegrini

Enologo: Marco Mocali



ARMILLA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Armilla](#)

Proprietà: Ofelia Perugini

Enologo: Paolo Caciorgna

Nel 1982, quando la fama internazionale del Brunello doveva ancora esplodere, San Felice acquisì la tenuta Campogiovanni, sul versante sud-ovest della denominazione. Attualmente è composta da 20 ettari di vigneti, di cui 14 destinati alla produzione di Brunello di Montalcino. La versione 2017 del rosso italiano più amato negli Usa possiede profumi lineari e ben a fuoco, scanditi da un fruttato rigoglioso e maturo, con accenti dai toni speziati e affumicati. In bocca, il sorso è fitto e continuo, di articolazione modulata e finale ancora sui frutti rossi. Ma la storia di San Felice, di proprietà del Gruppo Allianz, inizia negli anni '70 del secolo scorso e si svolge soprattutto sotto la "bandiera" del Gallo Nero, dove la tenuta di Castelnuovo Berardenga (oggi 140 ettari a vigneto) ha compiuto passi molto significativi, caratterizzati da un lungo programma di valorizzazione del Sangiovese, che ha fatto scuola per anni, affiancato da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa. Più recente, invece, l'altro "fronte" enoico aperto da questa realtà, sempre in un territorio di riferimento della Toscana: nel 2016 arriva lo "sbarco" a Bolgheri (6 ettari a vigneto in località Le Sondaie) con la Tenuta Bell'Aja, consolidata, ed è notizia freschissima, dall'acquisto dell'azienda Bazzella (7,5 ettari a vigneto), piccola realtà storica, sempre dello scenario bolgherese.

(fp)

È ormai da venti anni che nei vigneti dell'azienda con sede a Dogliani è stata bandita la chimica e oggi Marziano Abbona può contare su 50 ettari di superficie vitata a biologico, da cui si ricavano 350.000 bottiglie, con i nomi delle denominazioni più importanti del Piemonte enoico: dal Barolo (con i Cru Cerviano-Merli e Pressenda) al Barbaresco, dalla Barbera d'Alba al Langhe, per arrivare al Dolcetto di Dogliani, a rappresentare il vino bandiera aziendale, immortalato dall'etichetta dedicata a "Papà Celso", il padre di Marziano, oggi coadiuvato nel suo lavoro dalle figlie Chiara e Mara. La storia di questa realtà produttiva ricalca il cliché di molte altre aziende vitivinicole piemontesi: il duro lavoro di un padre mette in condizione i propri eredi di compiere la scelta della produzione vitivinicola specializzata, cosa che, per la famiglia Abbona, avviene nel 1964. Di lì in poi un lungo percorso che sposta l'attenzione da Dogliani a Barolo (a cavallo tra gli anni '80 e '90 del secolo scorso), per arrivare nel Nuovo Millennio ad un portafoglio etichette ben articolato anche sul versante degli spumanti. Il Langhe Cinerino 2020, prima annata prodotta la 1996, è un Viognier in purezza che trascorre qualche mese in legno di acacia. I suoi profumi passano da tocchi floreali agli agrumi e al miele. In bocca, il sorso non manca di ricchezza e di fragranza, sviluppandosi morbido e saporito.

(are)

Jessica Pellegrini parla di confronto. Con il figlio Riccardo, innanzitutto, con il quale ha affrontato i sacrifici degli anni scorsi per avviare, pezzo dopo pezzo, la piccola azienda e che ora contribuisce a costruire insieme a lei (sodalizio professionale celebrato da una nuova etichetta "adulta" di Rosso di Montalcino). Con i colleghi viticoltori, che sente regolarmente per condividere i dubbi e le (in)certezze, che ogni stagione fa scaturire - ancor più oggi, in balia dei cambiamenti climatici che pongono continue sfide all'agricoltura intera. Con le piante, che osserva e ascolta e con cui entra in sintonia; che ha deciso di mettere in primo piano "perché quello che succede in cantina, poi è un gioco". La sensibilità è di chi ha deciso che il contesto è imprescindibile: il terreno, il microclima (6 ettari di vigna intorno al podere, fra la collina di Montalcino e quella di Montosoli) e via via salendo fino all'influenza degli astri; tutti gli sforzi sono incanalati nell'assestare - o meglio, restituire il più possibile - l'armonia ecologica ad una coltura che si è forzata in filari regolari. A Fattoria del Pino sono consci di essere in un pezzo di terra fortissimo per cui sentirsi grati, da cui anche nella 2017 sono riusciti ad ottenere un Brunello croccante, che sa di frutta fresca, di macchia mediterranea e iodio, dove tannini e sapidità tessono un sorso dalla struttura equilibrata e scorrevole.

(ns)

Piccola realtà produttiva, nata nel solco di quello che è uno degli elementi distintivi della composizione aziendale del Brunello di Montalcino, la cantina Armilla muove i suoi primi passi nel 1980, quando Silverio Marchetti acquista un piccolo podere, che occupi il tempo della sua pensione. Dal 1982 comincia la produzione di vino in piccole quantità vendute sfuse. Nel 1995 l'iscrizione del primo ettaro a vigneto a Docg, per lanciarsi nella sfida con il Brunello, che proprio in quegli anni cominciava il suo decollo. Nel 1997, purtroppo, Silverio se ne va, ma, come ancora una volta succede molto spesso a queste latitudini, è un'intera famiglia che si prende carico dell'impresa vitivinicola. Le figlie Ilaria e Fiorella, insieme ai mariti, danno una mano, poi Nicola, figlio di Fiorella, e Giacomo, figlio di Ilaria, consolidano l'impronta dell'azienda in chiave familiare (il primo Brunello firmato Armilla è frutto dell'annata 1997, mentre il primo Rosso di Montalcino della 2004). Oggi gli ettari a Brunello sono 2 e si trovano nel quadrante sud-occidentale della denominazione, sul versante che degrada verso la provincia di Grosseto, in località Tavernelle. Il Brunello 2017, nonostante un'annata non priva di criticità, ha naso spigliato nei profumi di terra, frutti rossi maturi e spezie, ad anticipare un sorso ben modulato, dai tratti balsamici, di sapidità continua e dal finale solido.

(fp)



ARGIANO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Argiano Società Agricola](#)

Proprietà: André Esteves

Enologo: Bernardino Sani



CARPINETO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Gabriele Ianett, Caterina Sacchet



FEUDO PIGNATONE

Doc Etna Rosato Sciauro

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Feudo Pignatone](#)

Proprietà: Emiliano Falsini

Enologo: Emiliano Falsini



CASISANO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agr. Tommasi Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Il Brunello di Montalcino 2017 possiede tratti aromatici condotti da un rigoglioso fruttato maturo e da tocchi balsamici e speziati. In bocca, il sorso è ben profilato, dal tannino vivo ma non invadente e dal finale ampio e intenso. Firma storica del Brunello, Argiano è stata capace di imporre le sue etichette nel novero dell'eccellenza assoluta dell'areale, quando era in mano prima ad Alberto Marone Cinzano (giunto a Montalcino nel 1973) e poi a sua figlia Noemi Marone Cinzano; dal 2013 l'azienda è passata all'imprenditore brasiliano André Santos Esteves, nella "rich list" di Forbes, con la sua Leblon Investments, seguendo il destino di molte realtà vitivinicole toscane, continuando il suo percorso enoico virtuoso. Con 55 ettari a vigneto, coltivati nel quadrante sud-orientale della denominazione, per una produzione di 330.000 bottiglie, Argiano è al centro di un'importante operazione a tutto tondo di valorizzazione aziendale e territoriale, che ha visto la microzonazione dei propri vigneti, la conduzione agronomica organica e rigenerativa e il progetto "Buona Agricoltura" (riassunto nella formula "riduci-riusa-ricicla-recupera"), l'introduzione dell'agricoltura di precisione con il DSS (Decision Support System), e, ma siamo all'attualità, il progetto per l'acquisizione della certificazione "carbon neutrality", che fin da adesso ne fa la prima azienda a Montalcino "plastic free".

(are)

A preannunciare un'annata molto promettente anche per il "fratello maggiore" Brunello, la 2019 ha, per intanto, alimentato un Rosso di Montalcino a marchio Carpineto, dal breve passaggio in legno piccolo, dai profumi contraddistinti dalla dolcezza del lampone, dai rimandi alla mammola, e da tocchi speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è pulito, rotondo e scorrevole, dal finale piacevolmente fragrante, ancora su ritorni fruttati e floreali. La tenuta di Montalcino ("Il Forteto del Drago") è entrata nel novero delle aziende a marchio Carpineto nel 2015 e si trova in località Rogarelli. La sua superficie vitata è estesa su 11 ettari, di cui 3,5 a Brunello, ed è coltivata ad altezza elevata (in media sui 500 metri sul livello del mare), in una zona che guarda da vicino Montalcino da ovest. Il nome, Forteto del Drago, rimanda ad un'antica credenza che raccontava di un animale non ben definito ma di enormi dimensioni, aggirarsi all'interno del bosco che oggi circonda l'azienda. Scoperto che in realtà si trattava soltanto di un grande istrice, la cosa finì lì, ma la leggenda invece è arrivata ai giorni nostri. Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto vanta oggi diverse proprietà: a Dudda (Greve in Chianti), a Gaville (Alto Valdarno), a Gavorrano in Maremma e a Montepulciano, per un totale di oltre 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie.

(fp)

Etna e Bolgheri. Due terroir sulla cresta dell'onda e che, soprattutto, possono garantire la produzione di grandi vini. Deve essere stata questa la scintilla che ha innescato definitivamente la voglia di affrontare la sfida di produrre vini firmati con il proprio nome in Emiliano Falsini, enologo consulente ormai affermato ed apprezzato. Sul vulcano, Emiliano conta su 3 ettari a vigneto a conduzione biologica in Contrada Feudo Pignatone (che è anche il nome della sua azienda) a Randazzo, a 700 metri sul livello del mare. E con l'annata 2019 ha esordito, producendo due rossi: Etna Feudo Pignatone e Etna Feudo Pignatone Davanti Casa (da ceppi centenari, come da queste parti non è raro incontrare), ai quali, con l'annata 2020, si è aggiunto anche l'Etna Rosato Sciauro, oggetto del nostro assaggio, il cui nome in dialetto siciliano significa: profumo. Si tratta di un vino, dal brevissimo passaggio in barrique (60 giorni), che si mostra in una bella veste rosa "velo di cipolla", ad anticipare un naso che sa di iris e glicine, con un tocco di melograno ed erbe aromatiche e un cenno leggero di talco. In bocca, il sorso è succoso, fragrante e scorrevole, non privo di contrasti e dal finale in crescendo. Dimensioni analoghe anche per il progetto bolgherese di Emiliano, che è ad uno stadio un po' meno avanzato con i vigneti ancora in parte da impiantare e dove protagonista è il Cabernet Franc.

(are)

Non è affatto semplice arrivare a Casisano, nascosta com'è alla fine di una lunga strada bianca - accompagnata da bivi a cui non cedere e da boschi di querce e lecci saggi - che finisce in un piccolo paradiso, incastrato fra una delle ultime pieghe della dorsale ilcinese, che porta dal Passo del Lume Spento alla Strada di Sesta. Qui la famiglia Tommasi, dopo lunghe ricerche (e qualche deviazione verso la Maremma con Poggio al Tufo, in Oltrepò Pavese con Caseo, in Manduria con Masseria Surani e infine nel Vulture con Paternoster), ha trovato nel 2015 la sua idea di Montalcino, tradotta gradualmente anche in un'idea di Brunello, che assomiglia sempre più alla Toscana che cercava. La proprietà si trova a 480 metri di altezza e declina verso est sulla valle di Sant'Antimo. L'Amiata è percepibile per le brezze che s'incanalano fra i filari dei 22 ettari coltivati a Sangiovese Grosso e suddivisi in 10 parcelle. La Riserva Colombaiolo deriva dall'omonimo vigneto, mentre il Brunello annata si compone della selezione dei diversi appezzamenti, vinificati separatamente per poi essere assemblati. Da un'annata siccitosa come la 2017, trovare un vino dalla spinta acida così netta è sorprendente; sicuramente ancora scomposta rispetto al resto delle componenti, ha però due ottimi compagni di viaggio: la vena mentolata e note di frutta rossa polposa, entrambe racchiuse in una carezzevole trama tannica, che rende scorrevole il sorso.

(ns)



CAVA D'ONICE

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Azienda Agricola Cava d'Onice](#)

Proprietà: Simone Nannetti

Enologo: Antonio Mori



SALVIONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.450

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Azienda Agricola La Cerbaiola](#)

Proprietà: Giulio Salvioni

Enologo: Attilio Pagli



LA MONACESCA

Docg Verdicchio di Matelica Mirum Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Fattoria La Monacesca S. Agricola](#)

Proprietà: Aldo Cifola, Manfred Pennazzi

Enologo: Roberto Potentini



BECONCINI

Toscana Igt Rosso Tempranillo

Prephilloxera Vigna Le Nicchie

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Tempranillo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Pietro Beconcini Agricola](#)

Proprietà: Leonardo Beconcini

Enologo: Maurizio Saettini

Cava d'Onice incarna un percorso enoico comune a molte delle piccole realtà produttive di Montalcino. Nei primi anni '80 si comincia con l'acquisizione di un podere (da parte di Valter Nannetti, padre dell'attuale proprietario Simone Nannetti), in questo caso il "Colombaio", e dopo la necessaria sistemazione dell'azienda, nel 1995, si iscrivono all'Albo del Brunello i pochi (all'epoca) metri quadrati di vigneto, arrivando all'uscita delle prime etichette, in quantità ridotte, intorno agli inizi del Nuovo Millennio (Rosso di Montalcino 1997, Brunello 2000). Dal 2005, comincia una paziente ricerca e acquisizione di piccoli appezzamenti di vigneti in tutti e quattro i versanti della denominazione, per arrivare agli attuali 3,60 ettari allevati biologico, da cui arrivano 22.000 bottiglie. Oggi, Cava d'Onice, squisitamente a conduzione familiare (un altro elemento caratterizzante l'assetto produttivo di Montalcino), propone vini dalla cifra stilistica ben profilata, che, classicamente, raccoglie le influenze delle quattro "anime" di Montalcino: quella più potente dell'ovest, quella più calda del versante sud, quella più fine del nord e quella più nervosa dell'est, declinata con equilibrio e precisione d'esecuzione. Il Brunello Riserva 2016 possiede profumi schietti di frutti rossi, sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è reattivo e fitto, dallo sviluppo continuo e dal finale in crescendo.

(fp)

Davanti, le colline della Val d'Orcia; dietro, il bosco di querce e lecci, oltre il quale prende forma il celebre crinale che da Biondi Santi porta fino a Terra al Sole; a destra, maestosa, l'Amiata. Da questo celato poggio nasce il vino della Cerbaiola (etimologicamente piccola quercia o piccolo cervo o luogo di erbe), che se si dovesse immaginare figurativamente, assomiglierebbe ad una persona longilinea, elegante nei modi e nelle parole con cui si dispiega. Persona che cambia indumenti a seconda dell'annata: certe volte più sobria, altre più eccentrica o colorata, ma sempre distinta e aggraziata. La 2017, ad esempio, sarebbe vestita di velluto viola per rimarcare i profumi e i sapori di quei piccoli fiori e della frutta matura - con qualche accessorio luminoso a contrasto, che rimanda all'acidità ancora ribelle e al nervo vegetale e ammandorlato, che accompagna tutto il sorso e ne rinfresca il lato dolce. Questa riconoscibilità dei vini della famiglia Salvioni, deriva anche dal semplice fatto di provenire da 4 ettari di vigna tutti raccolti attorno a quel poggio, circondati dal bosco e battuti da costante vento, che provenga dall'Amiata, che sia lo scirocco dal mare o la tramontana dall'appennino; un perimetro fortunato, che non conosca ristagni di umidità e che Giulio Salvioni, Mirella e i figli Alessia e Davide curano con rigore; lo stesso con cui aderiscono - fieri - alla loro denominazione.

(ns)

Sorta su un insediamento benedettino risalente al 900 d.C., la Fattoria La Monacesca a Matelica fu acquisita nel 1966 da Casimiro Cifola, che realizzò la cantina e l'impianto dei primi vigneti. Dal 1973 l'azienda produce Verdicchio di Matelica a marchio proprio. Oggi la gestione è nelle mani figlio Aldo Cifola e con il recente ingresso nel capitale del pastificio Mosconi i progetti di sviluppo prendono un nuovo abbrivio. L'azienda si propone di celebrare il vitigno principe del territorio. Il Mirum è un Matelica Riserva prodotto da uve leggermente surmaturate in pianta raccolte a mano. Dopo la fermentazione in acciaio e una sosta sulle fecce fini che si protrae fino a primavera, viene svolta la malolattica. Questo porta a una maggiore morbidezza e rotondità nel vino giovane, che dopo 6 mesi di affinamento in bottiglia viene proposto sul mercato, ma chiarendone la vocazione al lungo invecchiamento (che si rivolge all'eleganza). L'annata 2019 si rivela dunque ancora parzialmente contratta, perché il Mirum dà il meglio sé con il tempo. Giallo paglierino nel calice, al naso è ancora timido nelle note dolci di frutti esotici e fiori gialli, ma in bocca è già voluminoso e avvolgente, con sfumature di mandorla tostata e una buona presenza del frutto, ma anche una sapidità che sostiene il sorso con una persistenza silenziosa. Una speciale cuvée multivintage celebra le 30 vendemmie nel Mirum 30 Anni.

(Giambattista Marchetto)

La storia di quest'azienda è iniziata - come tante - col riscatto dalla mezzadria degli anni '50. Pietro Beconcini acquista i terreni che lavorava da contadino a San Miniato, li cede poi al figlio e di seguito al nipote, Leonardo, che ancora oggi li conduce insieme alla moglie Eva. Il passaggio a Leonardo è cruciale: inizia infatti uno studio accurato dei terreni e dei cloni di Sangiovese, che più si adattano all'idea di vino che vuole fare (longevo e complesso); dedica poi attenzione alla Malvasia Nera, ma la sorpresa arriva con la scoperta di un vecchio vigneto dall'uva sconosciuta. Diverse ricerche portano Leonardo Beconcini a scoprire una certa familiarità con il Tempranillo spagnolo e la spiegazione plausibile ha a che fare con la via Francigena e agli scambi umani, commerciali e agricoli che agevolava. Una vite in un certo senso importata, che col tempo, venendo propagata per semina, ha sviluppato differenze genetiche rispetto al biotipo originario. Ma la parentela c'è ed è - in aggiunta - prefilloserica. Nascono così le 3 etichette dedicate al vitigno: un rosato, un rosso e il "Vigna Le Nicchie", che subisce 4 settimane di appassimento. L'annata 2016 è decisamente intensa e profonda nei profumi: amarena sotto spirito, balsami silvestri, spezie legnose, note affumicate e di goudron, si imprimono risoluti sulla lingua, lasciando spazio al calore, alla dolcezza e alla persistente sapidità speziata.

(ns)



MARTOCCIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Martoccia](#)

Proprietà: Luca Brunelli

Enologo: Paolo Vagaggini

Ha i suoi prodromi nel 1964, con il trasferimento della famiglia Brunelli nel podere "Martoccia", l'avventura enoica di questa piccola impresa vitivinicola a conduzione familiare, che ha la sua svolta decisiva nel 1995, quando Luca Brunelli (che intanto percorreva una brillante carriera nelle fila della Confederazione Italiana Agricoltori toscana) sfrutta le condizioni favorevoli dell'epoca (siamo nel momento appena precedente alla consacrazione del Brunello tra i "top wine") ed acquisisce progressivamente 10 ettari destinati a vigneto (prevalentemente nel versante sud-ovest della denominazione, con qualche piccolo appezzamento che insiste sulla parte nord-est), a cui si aggiungono 4 ettari vitati nel territorio del Montecucco, nell'areale di Cinigiano. Oggi, la cantina, posta a due passi da Montalcino, produce 85.000 bottiglie proponendo vini ben eseguiti, solidi e intensi, dal carattere mediterraneo, assolutamente in linea con una non piccola rappresentanza a Montalcino di questa cifra stilistica, ma, probabilmente, ancora alla ricerca di una loro fisionomia definitiva più marcata. Il Brunello 2017 supera bene le criticità di un'annata complicata e propone profumi centrati a partire da un rigoglioso fruttato maturo a cui si accompagnano cenni speziati e affumicati. In bocca, il sorso è sapido e ben scandito da tannini robusti e dalla dolcezza del frutto, fino ad un finale pieno e coerente.

(fp)



VILLANI MIGLIETTA

Salento Igt Negroamaro RED

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Villani Miglietta](#)

Proprietà: Camillo Villani Miglietta

Enologo: Marco Mascellani

Il Negroamaro rappresenta una delle varietà più interessanti della Puglia enoica, e specificatamente del Salento, trovando un meritato successo grazie alla sua versatilità, che lo rende declinabile in svariate tipologie (compreso lo spumante). La versione proposta da Villani Miglietta, il RED 2020, affinato per 6 mesi in tonneau, possiede aromi caratterizzati da un fruttato intenso e maturo, che incrocia tocchi speziati, cenni di liquirizia e rimandi vanigliati. In bocca, il sorso è generoso, dalla progressione corposa e ben cadenzata da tannini morbidi e ritorni fruttati, fino ad un finale dai ricordi balsamici. L'azienda salentina Villani Miglietta, in attività dai primi del Novecento, è soprattutto nota per la sua produzione olearia, ma, nel recente passato, ha incrementato anche la propria presenza nel comparto enologico pugliese - sempre più affollato e competitivo - a partire dai suoi 10 ettari a vigneto (coltivati in prevalenza a Negroamaro, Malvasia, Vermentino e Primitivo) in conduzione biologica, grazie a Camillo Villani Miglietta, che oggi guida le sorti dell'azienda di famiglia e che ha voluto rilanciare questo ramo produttivo dell'impresa, storicamente destinato alla vendita di vino sfuso. Per adesso la produzione, in termini di bottiglie, ha numeri abbastanza confidenziali, ma Villani Miglietta intende svilupparne i quantitativi accanto, evidentemente, all'accrescimento qualitativo.

(are)

ZOOM



FRANTOIO FRANCI, OLIO EVO VILLA MAGRA GRAND CRU

VIA ACHILLE GRANDI, 5 - MONTENERO D'ORCIA (GR)

Tel: +39 0564 954000

Sito Web: www.frantoiofranci.it

Il Frantoio Franci di Montenero d'Orcia - nato negli anni Cinquanta del secolo scorso e protagonista di un percorso qualitativo a dir poco virtuoso che trova negli anni '90 la sua consacrazione definitiva - non ha bisogno di molte presentazioni: è semplicemente uno dei migliori del Bel Paese e i suoi olii sono un punto di riferimento qualitativo di conclamata certezza e costanza nel tempo. Nella ricca proposta aziendale, a definirne il punto più alto, la linea "Cru", con il pluripremiato Villa Magra, da sole olive Frantoio, a recitare il ruolo di "gemma tra le gemme". Al naso è elegante e articolato, impreziosito da sfumature floreali e di amarena che aprono a note fresche di mandorla verde, kiwi e carciofo. Ma è forse al gusto che trova, se possibile, una caratterizzazione ancora più marcata: è ampio, dolce in apertura, poi ha carica amara gradevole e ben dosata, piccante speziato in progressiva crescita, con ottima armonia e complessità, lunga persistenza di note speziate di pepe nero in chiusura.

RISTORANTE



CAINO

VIA DELLA CHIESA, 4 - MONTEMERANO (GR)

Tel: +39 0564 602817

Sito Web: www.dacaino.com

Da Caino è una delle eccellenze gastronomiche della Toscana e dell'intero Bel Paese. Sul ponte di comando, tutta una famiglia: ai fornelli, Valeria Piccini che esprime un elegante mix di tecnica, territorio e sostanza, dosato in piatti, capaci di restituire sempre un coro perfettamente rappresentato da ogni interprete: mare, terra, orti, stagioni, agricoltori e pescatori; il marito Maurizio Menichetti che si dedica ai vini (20.000 bottiglie in cantina) e non solo (è diventato vignaiolo in prima persona, mentre il suocero, Enzo, fa un olio extravergine strepitoso) e il figlio Andrea, degno erede di una coppia formidabile. Maurizio è figlio di Carisio detto "Caino" un cavatore di marmo (a cui è dedicato il vino prodotto oggi in poche migliaia di bottiglie) e di una cuoca di campagna, Angela che, nel 1971, aprì un'osteria intitolata al marito. È stata lei la prima maestra di Valeria, che conobbe Maurizio sui banchi di scuola. Da Caino è semplicemente una tavola indimenticabile, di quelle che ti restano nella memoria per sempre.



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: © Villani Miglietta

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