

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 196 - Dal 6 al 12 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 6 AL 12 MARZO 2022

*Tiezzi*

*Bersano*

*Tenuta di Sesta*

*Stefano Antonucci*

*Ornellaia*

*Terra al Sole*

*Olianas*

*Collemattoni*

*Villa Poggio Salvi*

*Belisario*

*Renieri*

*Campo al Mare*

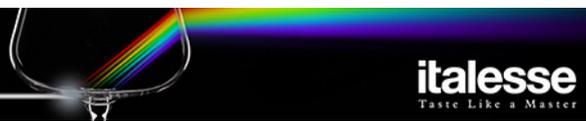
*La Valentina*

*Santa Cristina*

*Zoom: Ponti, Aceto Balsamico di Modena Igp Alta Densità*

*Ristorante: Bon Wei - Milano*





## TIEZZI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Soccorso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.100

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Tiezzi](#)

Proprietà: famiglia Tiezzi

Enologo: Enzo Tiezzi

## BERSANO

Docg Ruché di Castagnole Monferrato San Pietro Realto

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Ruché

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Bersano Vini](#)

Proprietà: famiglia Massimelli

Enologo: Roberto Morosinotto

## TENUTA DI SESTA

Docg Brunello di Montalcino Duelecci Est Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Tenuta di Sesta](#)

Proprietà: famiglia Ciacci

Enologo: Lorenzo Landi, Alessio Macchia

## STEFANO ANTONUCCI

Marche Igt Merlot Mossone

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 6.300

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Santa Barbara](#)

Proprietà: Stefano Antonucci

Enologo: Pierluigi Lorenzetti

Enzo Tiezzi, enologo consulente per una vita, a metà degli anni Ottanta del secolo scorso decise di fondare la propria azienda a Montalcino, suo paese natale. L'azienda è composta da tre unità poderali per un totale di 5,50 ettari a vigneto, da cui si ricavano 25.000 bottiglie all'anno: Cerrino e Cigaleta si trovano nel quadrante nord-est della denominazione, mentre il Podere Soccorso, dove ha sede la cantina e un agriturismo, si trova appena fuori dal centro storico di Montalcino ed è battezzato dal contiguo santuario. Acquisito nel 1999, questo appezzamento rappresenta il cuore di questa realtà produttiva ed è il primo Cru della denominazione allevato ad alberello. Il Brunello da qui ottenuto rappresenta, ormai, un punto di riferimento per gli amanti della tradizione produttiva locale (fermentazioni in tini di legno e affinamento in botti grandi da 10 a 40 ettolitri). Austero, e in qualche occasione ostico, conserva intatto il tipico fraseggio tra acidità e dolcezza, che è la caratteristica fondamentale del Sangiovese di Montalcino, con in un più una sferzante sapidità, un po' il "marchio di fabbrica" di questo vino. La versione 2017 è tutta giocata su dolcezza e sapidità, fin dai profumi di frutti rossi maturi e accenti più vivaci di erbe aromatiche e spezie. In bocca, il sorso è ben definito nei suoi ritorni fruttati e nella sua spalla tannica, fino ad un finale ancora sapido.

(are)

Vive nel colore rosso rubino limpido, il Ruché San Pietro Realto 2020 di Bersano accoglie l'olfatto con sentori spigolosi e freschi di uva spina e ribes rossi; i balsami sono per lo più marini - elicriso, fiori di rosmarino, mirto... - accompagnati da un letto di muschio morbido. Via via i profumi si fanno più dolci: caramella di viola, lampone maturo, rosa appassita e buccia di arancia candita si uniscono alla vaniglia, al cardamomo e ad un accenno di liquirizia. Tanta armoniosa complessità si traduce in una bocca docile: il sorso scorre bene, è saporito, dall'acidità viva e dal tannino diffuso, soprattutto laterale, che ripropone al gusto tutta la parte di frutta croccante e di spezie dolci. Un vino affatto banale, ma molto piacevole e semplice da apprezzare, tipico del vitigno che da pochi lustri è tornato ad essere valorizzato nella sua terra di diffusione. Il Ruché ha origini poco chiare, ma appartiene alle colline astigiane: dimenticato e poi rivalutato a partire dagli anni '70, nel 1987 ottiene la sua Doc e da allora è sempre più apprezzato e conosciuto. Anche Bersano ha fatto la sua parte, comprando nel 2004 un'ultima tenuta aziendale - Cascina San Pietro Realto - e piantando circa 32 ettari di vigneto a Ruché, appunto, e Grignolino. I terreni sono limosi e argillosi, l'esposizione è a sud e sud-ovest e l'altezza è intorno ai 350 metri s.l.m.: contesto particolarmente vocato per i due vitigni.

(ns)

Il Brunello Duelecci Riserva è ottenuto, a seconda dell'andamento climatico, o nella parte est o in quella ovest della collina dove si trova il vigneto omonimo. Il terreno sassoso del versante est è più adatto alle annate fresche, mentre quello del versante ovest, meno ricco in scheletro, affronta meglio quelle siccitose. La specifica del punto cardinale in etichetta ne definisce già il carattere. La versione Est 2016 possiede profumi di frutti rossi, viola, erbe aromatiche e tabacco. In bocca, il sorso è solido e fine, dallo sviluppo ben profilato, che converge in finale lungo e sapido. La Tenuta di Sesta, 30 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie, porta nel suo nome quello di una delle "sottozone" più significative del territorio di Montalcino. Siamo nelle colline solcate dalla strada - di Sesta, appunto - che da Castelnuovo dell'Abate conduce a Sant'Angelo in Colle, in uno degli spicchi meridionali più vocati e generosi dell'intero areale. A dispetto di quanto le condizioni pedoclimatiche immediatamente suggerirebbero, la cantina oggi condotta da Andrea e Francesca Ciacci, nata negli anni '60 del secolo scorso con Giuseppe Ciacci e sviluppata dal figlio Giovanni, propone vini dallo stile raffinato, lontani da ogni tipo di indulgenza sfacciata verso potenza e intensità. Un risultato affascinante che arriva da una gestione rigorosa sia in vigna che in cantina.

(fp)

Santa Barbara, l'azienda di Stefano Antonucci, ormai rappresenta una bella realtà delle Marche enoiche. Ma gli inizi non sono stati semplici. Nel 1984, con pochi ettari a vigneto lasciati dal padre, Antonucci comincia il suo percorso nel mondo del vino regionale, che, evidentemente, non possedeva lo spessore attuale, quasi pionieristicamente. Attraverso un lungo, volitivo e paziente lavoro, però, Stefano Antonucci ha allargato il suo patrimonio di vigneti, oggi siamo a 40 ettari di vigna, ha realizzato una moderna cantina e ha ampliato anche il suo portafoglio etichette, attualmente molto articolato e distribuito su 900.000 bottiglie, non solo in direzione bianchista con l'immane Verdicchio a svolgere il ruolo di protagonista, ma anche con i vini rossi a denominazione e qualche mirato "sconfino" tra quelli cosiddetti "innovativi", come nel caso dell'oggetto del nostro assaggio, sempre affidandosi alla sua tenacia e ad un riuscito mix tra innovazione e tradizione. Il Mossone 2018, il cui nome rimanda al soprannome "Mossi" di Stefano Antonucci, è un Merlot in purezza maturato in barrique. Di colore rubino intenso e brillante quasi impenetrabile, possiede profumi intensi di amarena e frutti di bosco maturi, erbe officinali, tabacco spezie e accenti boisé. Il sorso è caldo e potente, ed è caratterizzato da una struttura fitta e continua, fino ad un finale largo e persistente.

(are)



## ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Ornellaia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Petit Verdot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Olga Fusari

Il Bolgheri Superiore 2019, interpreta a modo suo e cioè alla grande, un'annata molto significativa per il territorio di Bolgheri. Intenso e sfaccettato nel suo bagaglio aromatico di frutti neri, alloro, erbe aromatiche spezie e accenti balsamici, propone un sorso setoso, ricco e dall'architettura tannica fine e continua, che trova un epilogo altrettanto ben riuscito in un finale ampio e dai ritorni fruttati e balsamici. Si tratta, come è noto, di uno dei vini simbolo della denominazione bolgherese, capace di innescare un fenomeno di successo rapido e al contempo internazionale, coniugando una puntuale cifra stilistica ad una immediata quanto definita leggibilità. Uscito per la prima volta con l'annata 1985 è, da allora, costantemente ai vertici dell'enologia del Bel Paese e non solo, interpretando con tocco mediterraneo le suggestioni bordolesi più intime. L'Ornellaia, tenuta di 115 ettari a vigneto (distribuiti in sette sottozone diverse dell'areale) per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, arrivate per la prima volta sugli scaffali nel 1988, è dal 2012 la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese, ed è tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. Un'azienda che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino a tutte le latitudini, prendendo forma negli anni Ottanta del secolo scorso e conquistando tutti senza lasciare dubbi.

(are)

## TERRASOLE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 62,00

Azienda: [Terrasole Società Agricola](#)

Proprietà: Mario Bollag

Enologo: Mario Bollag

Terrasole è fra le cantine di Montalcino che lega profondamente l'arte con il vino. Sia Mario Bollag, che la moglie Athena Tergis, sono infatti artisti "prestati" al vino (e viceversa): lui, animo avventuriero svizzero, è giramondo costantemente attorniato di bellezza e di pittura, motivo per cui torna nella sua amata Toscana negli anni Novanta, per comprare finalmente Terrasole nel 1996; lei, animo naturalista di San Francisco da sempre interessata al vino, è dedita alla carriera di musicista internazionale. La scintilla scatta proprio a Montalcino: formano una famiglia e convogliano quell'armonia di musica e pittura nel loro progetto enoico. La tenuta gode di una grazia caotica fuori dal comune: attorniata dai vigneti di Pian Bossolino - nella zona sud est del Comune, da cui gode di una vista mozzafiato da est a ovest su Castiglion d'Orcia, Amiata, Castelnuovo dell'Abate e Abbazia di Sant'Antimo - è un casale immerso fra oleandri, gerani, ortensie, lavanda, olivi, aloe e rosmarino. Da qui e dalle vigne di Fonte Lattaia, poco più a ovest, provengono tutte le loro etichette, che riportano le opere di artisti di Haiti, isola a cui la coppia è molto legata. Il Brunello 2017 è lo specchio fedele di questa realtà: carattere spiccatamente floreale, ha una vena mentolata che accompagna sia i profumi che i sapori; il sorso ne giova, scorrendo dolce e balsamico, con un tannino deciso ma gentile.

(ns)

## OLIANAS

Isola dei Nuraghi Igt Bovale Perdixi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Bovale, Carignano

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Olianas](#)

Proprietà: Stefano Casadei, famiglia Olianas

Enologo: Stefano Casadei

Nel 2000 Stefano Casadei e la famiglia Olianas decidono di unire le proprie idee e dare vita ad un'azienda vitivinicola, basata sul desiderio condiviso di produrre vini di qualità nel rispetto dell'ambiente e della natura. L'azienda si trova a Gergei, nel cuore del Sarcidano, tra Campidano, Marmilla e Barbagia, vale a dire all'interno di una Sardegna dove la natura è incontaminata e la vigna ha sempre fatto parte di un paesaggio ricco e suggestivo. La proprietà si estende su 23 ettari, 19 dei quali sono dedicati alla viticoltura, condotta a regime biologico, per una produzione complessiva oltre le 100.000 bottiglie. A Olianas si producono vini ottenuti esclusivamente dai classici vitigni di antica produzione sardi: dal Cannonau al Vermentino, dal Tintillu al Nasco, dal Bovale al Carignano e in cantina si utilizzano prevalentemente anfore (in alcuni casi per la fermentazione, in altri per la maturazione). Il Perdixi, oggetto del nostro assaggio, è vinificato e macerato per 30 giorni in anfore interrate per poi affinarsi ulteriormente in tonneau, e barrique, per 12/15 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2019 possiede una base aromatica ferrosa a cui si sovrappongono tocchi di piccoli frutti rossi, liquirizia e macchia mediterranea. In bocca, il sorso è succoso e non privo di chiaro-scuri con bei ritorni speziati nello sviluppo e lampi balsamici sul finale.

(are)

## COLLEMATTONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 22.620

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Collemattoni](#)

Proprietà: Marcello Buccì

Enologo: Marcello Buccì

Il Brunello di Montalcino 2017 di Collemattoni, maturato in legno grande, propone un bagaglio olfattivo di bella intensità fruttata, accompagnata da cenni di spezie e di tabacco. In bocca, il sorso è tendenzialmente ben profilato, di articolazione tannica solida e saporita, e dal finale composto e dai ritorni fruttati. La cantina di Marcello Buccì - che la guida dal 1998, dopo essere stata avviata nel 1983, e che si trova a Sant'Angelo in Colle, nel quadrante sud-ovest della denominazione del Brunello - conta su 11 ettari a vigneto, condotti a biologico, per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie. Gli appezzamenti di vigna sono distribuiti in vari angoli dell'areale di Montalcino, a diverse altezze e con differenti esposizioni: a Sesta, nel vigneto Cava (a Castelnuovo dell'Abate), nel vigneto Orcia (a Sant'Angelo Scalo), nel vigneto Fontelontano (a Sant'Angelo in Colle) e in quello di Collemattoni (sempre a Sant'Angelo in Colle, attorno alla cantina). Da qui arrivano le uve che permettono di produrre rossi solidi, misurati e affidabili, con una cifra stilistica dai tratti sobriamente moderni, in cui i legni di affinamento si dividono tra tonneau e rovere grande a seconda delle tipologie, e capace di evidenziare nelle etichette aziendali (il primo Brunello di Montalcino prodotto è del 1988) una nitida pulizia aromatica, accompagnata da articolazioni gustative senza eccessi di sarta.

(fp)



## VILLA POGGIO SALVI

Docg Brunello di Montalcino Pomona

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.333

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Società Agricola Poggio Salvi](#)

Proprietà: Pierluigi Tagliabue

Enologo: Luca Belingardi, Vittorio Fiore

## BELISARIO

Docg Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantine Belisario](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Roberto Potentini

## RENIERI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Bacci Wines](#)

Proprietà: famiglia Bacci

Enologo: Alberto Tonini, Stefano Marinari

## CAMPO AL MARE

Toscana Igt Petit Verdot Gallico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Tenuta di Campo al Mare](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Nel 1979 l'ing. Pierluigi Tagliabue, conquistato dalla bellezza dei luoghi, decide l'acquisto di Villa Poggio Salvi (il cui toponimo rimanda al nome usato anticamente "Poggio della Salute", e che identificava il luogo), iniziando da subito una completa ristrutturazione della tenuta. Oggi la cantina, condotta dallo stesso Pierluigi Tagliabue e dal nipote Enologo Luca Belingardi, conta su 21 ettari di vigneti, che insistono sul quadrante meridionale della denominazione del Brunello, ad altitudini tra i 300 e i 500 metri su livello del mare. Nel 1998 l'azienda si è arricchita di una nuova tenuta nella terra del Chianti, "Casavecchia", dove vengono prodotti il Chianti Colli Senesi e gli Igt Tosco e Lavischio. I suoi vini sono molto noti grazie anche al simbolo della "Pomona", il viso di donna dai capelli d'uva che raffigura la "Patrona pomorum", dea romana dei frutti, che campeggia sulle etichette aziendali fin dal loro esordio sul mercato. Il Brunello di Montalcino Pomona, rappresenta il Cru aziendale ed è arrivato sul mercato per la prima volta con l'annata 2010. Affinato in legno grande, la versione 2017 possiede un quadro aromatico, caratterizzato da un fruttato maturo intenso e sempre in primo piano, accompagnato da cenni speziati, di resina e di tabacco. In bocca, il vino è potente, di struttura densa nei tannini e dalla vitale carica acida, con finale persistente e dai cenni balsamici.

(are)

Nato nel 1988, il Cambrugiano è stato il primo Verdicchio prodotto nella tipologia 'Riserva'. È l'etichetta storica di Belisario, il più grande produttore di Verdicchio di Matelica Doc, con 300 ettari vitati. Quasi 30 le referenze in portafoglio: dominano i Verdicchio - dallo spumante al passito, passando per espressioni ferme anche da invecchiamento - cui si aggiungono altri bianchi di territorio, come Passerina e Pecorino, rosati e rossi, come Colli Maceratesi, Lacrima di Morro d'Alba, Rosso Conero e Marche Igt. Il Cambrugiano proviene da un unico vigneto in località Cabraccio-Balzani a 400-450 metri s.l.m., su terreno in prevalenza sciolto ed esposto a sud. Le uve vengono vinificate con la criomacerazione e il vino matura poi per il 90% in acciaio e per il 10% in barrique da 225 litri per almeno un anno, per poi trascorrere un altro anno in bottiglia. È un vino di intensità e ampiezza, tanto all'olfatto quanto al palato. Accoglie con aromi di frutti dolci e tè essiccato, poi sensazioni di erbe officinali e tocchi di salvia. Al palato struttura e morbidezza vengono rifratte da una freschezza inscalfibile, accompagnata dalla sapidità. Trattati che devono ancora trovare l'accordo perfetto, ma che esprimeranno le proprie doti nell'interpretazione del tempo. Il vino mantiene infatti scheletro, sapidità e mineralità, ma diventa intrigante anche nelle bottiglie che risentono di una parziale ossidazione.

(Giambattista Marchetto)

È dal 1998 che il gruppo Bacci Wines è presente a Montalcino con la cantina Renieri (le fanno compagnia altre quattro unità produttive: il Castello di Bossi nella sottozona chiantigiana di Castelnuovo Berardenga, la Tenuta di Renieri anch'essa nello stesso areale, Barbaione, sempre nelle terre del Gallo Nero e Terre di Talamo, nel cuore della denominazione del Morellino di Scansano). Le 5 aziende coprono oltre 900 ettari coltivati a vigneto, da cui si ricava un articolato portafoglio etichette. La guida dell'azienda è in mano a Marco Bacci, che insieme a suo figlio Jacopo e all'imprenditore internazionale Serguei Belousov, rappresentano le eccellenze toscane in giro per il mondo. Tornando nel territorio di Montalcino, Renieri si estende su 120 ettari, di cui 35 coltivati a vite, per una produzione di oltre 300.000 bottiglie. Si trova nella parte meridionale del quadrante della denominazione, ad una altezza di 400 metri sopra il livello del mare. Qui si ottengono Sangiovese molto saporiti, dal carattere lussureggiante, generoso e intenso, che l'azienda declina con una cifra stilistica moderna, privilegiando un mix tra legno grande e piccolo per i loro affinamenti. Il Brunello 2017 propone un corredo aromatico che passa dai frutti rossi maturi ai cenni floreali, con lampi speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è garbato, dal corredo tannico misurato e dalla progressione lunga e avvolgente.

(fp)

Campo al Mare è la dependance bolgherese di Ambrogio e Giovanni Folonari e conta su 25 ettari a vigneto nei pressi di Castagneto Carducci, da cui si ricavano, evidentemente, i vini a denominazione dell'areale, ma non solo. Il Petit Verdot in purezza Gallico 2019, alla sua annata d'esordio, è per l'appunto una di queste "digressioni". Affinato per un anno e mezzo in tonneau, profuma di frutti rossi maturi, spezie, balsami ed erbe aromatiche, ad anticipare una progressione gustativa succosa e dai tannini fitti e ben modulati, fino ad un finale persistente e dai ritorni speziati. Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una dinastia e di una storia e che attraversa gran parte di quella del vino italiano, segnandone i progressivi successi interni e internazionali. Il loro sbarco in Toscana, arriva quando, nei primi anni Sessanta, Nino Folonari acquista due aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia. Oggi l'azienda conta su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute in molte delle zone e delle denominazioni più importanti della Toscana: Chianti Classico (Tenuta del Cabreo, Tenuta di Nozzole), Montalcino (La Fuga), Maremma (Vigne a Porrone).

(are)



## LA VALENTINA

Doc Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Bellovedere Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 43,50

Azienda: [Fattoria La Valentina](#)

Proprietà: Sabatino di Properzio

Enologo: Luca D'Attoma

Fattoria La Valentina nasce nel 1990, nel comune di Spoltore, sulle colline vicino Pescara. Dal 1994, dopo alcuni avvicendamenti di proprietà, Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio diventano i conduttori di questa cantina. Oggi, con i suoi 40 ettari a vigneto (divisi negli appezzamenti di Spoltore e Cavaticchi, più vicini alla costa adriatica, e Scafa, San Valentino e Alanno, situati verso l'Appennino), in conduzione biologica, da cui si ricavano 350.000 bottiglie, La Valentina rappresenta una consolidata realtà del panorama enico abruzzese, caratterizzato dall'ampio utilizzo dei vitigni di antica coltivazione della zona (con qualche eccezione come il Fiano e il che confluiscono in un articolato portafoglio etichette, diviso in tre linee principali: "Terroir", "Classica" e "Binomio". Fa parte della linea "Terroir" il Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestiti Bellovedere Riserva, oggetto del nostro assaggio. La versione 2015, fermentato e macerato in tini tronco-conici di legno e poi affinato in barrique, tonneau e cemento per 18 mesi, ha colore rosso rubino con sfumature viola. Al naso, prevale l'intensità dei toni fruttati maturi, a cui si sovrappongono erbe aromatiche, spezie, tabacco, cacao e una delicata nota affumicata. Pieno e morbido il sorso, denso e al contempo fragrante, dalla trama tannica potente e dal finale lungo e pulito su ritorni speziati e cenni di pietra focaia.

(are)

## SANTA CRISTINA

Toscana Igt Rosso

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot, Syrah, Petit Verdot,

Sangiovese, Cabernet

Bottiglie prodotte: 1.900.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Società Cantine Santa Cristina](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Filippo Bezzi, Fabrizio Balzi

Santa Cristina è un marchio storico della famiglia Antinori, legato a doppio mandato alla regione da cui proviene, la Toscana. Nato oltre 70 anni fa, il rosso Santa Cristina è un "classico senza tempo, parte del patrimonio comune di ogni toscano e, forse, di ogni italiano", come ama definirlo l'azienda stessa. Composto da vitigni internazionali e Sangiovese, ha una sua confortevolezza gustofattiva che lo rende capace di accompagnare molti piatti regionali. L'annata 2020, ad esempio, sa di rosa rossa e violette appassite, ciliegia e mirtillo nero, foglia di pomodoro, pepe bianco e un cenno di arancia rossa. In bocca una leggera carbonica svanisce presto, per lasciare spazio ad un sorso disinvolto: appuntito di acidità in entrata, si sviluppa sapido e aderente - con discrezione, portando dolcezza a fine sorso, dove violetta e arancia amara lasciano un ricordo caldo in gola. Nel 2006 Antinori ha costruito una cantina moderna ai piedi di Cortona, ad un passo dalle sponde del Lago Trasimeno, dedicandola a questo suo noto marchio. Il progetto ha ovviamente previsto di ridurre al minimo l'impatto ambientale della struttura ed oggi si accompagna a "Tuscany's breath" un piano triennale di riforestazione del Mugello, in collaborazione con l'organizzazione no profit *Save the Planet*, che mira a compensare le emissioni di Co2, che la cantina sprigiona lungo tutto il processo produttivo, dalla vigna al consumatore finale.

(ns)

## ZOOM



### PONTI, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ALTA DENSITÀ

VIA ERASMO FERRARI, 7 - GHEMME (NO)

Tel: +39 0163 844111

Sito Web: [www.ponti.com](http://www.ponti.com)

L'Aceto Balsamico di Modena Alta Densità ha sapore inconfondibile ed è ottenuto grazie all'unione di mosto cotto e Aceto di Vino, affinandosi successivamente in piccole botti di rovere. Nonostante il blasone e la produzione industriale, Ponti resta un'azienda a conduzione familiare, da ben nove generazioni, diventando nel 1989, il principale produttore italiano di aceto. L'aceto di vino viene prodotto a Ghemme, Dosson di Casier e Anagni. All'Aceto di Vino Classico si affianca "Aroma Antico", che nasce da vini esclusivamente italiani. Negli stessi impianti viene prodotto l'Aceto di Mele Ponti. L'Aceto Balsamico di Modena Igp Ponti nasce a Vignola, nel modenese. Nel 2020 Ponti ha introdotto sulle etichette dei suoi Aceti Balsamici di Modena un sistema di classificazione che consente al consumatore di valutare il prodotto in base al periodo di maturazione, che conferisce profumi e sapori peculiari, la quantità di mosto d'uva, che dona dolcezza e aromi, e la densità, che determina il grado di morbidezza dell'Aceto Balsamico.

## RISTORANTE



### BON WEI

VIA LODOVICO CASTELVETRO, 16/18 - MILANO

Tel: +39 02 341308

Sito Web: [www.bon-wei.it](http://www.bon-wei.it)

Con un'idea di ristorazione-ponte tra Cina e Europa - a partire dal nome Bon, buono in francese e Wei, gusto in cinese - la coppia Yike Weng e Chiara Wang Pei è sbarcata a Milano nel 2010. Piazza sì importante, ma ancora lontana dall'esplosione di interesse per il cibo portato in città dall'Expo nel 2015. E nei fatti il Bon Wei è stata la prima insegna a far brillare la cucina cinese "alta", quella lontana dai cliché etnici, capace di comunicare le tante cucine cinesi, differenti per regioni e per città. Un impegno culturale ancora prima che culinario che rende tutt'oggi affascinante un pranzo o una cena preparata dallo chef Zhang Guoqing (il figlio, Zhang Le, è poi entrato in società) e che ha dato vita a una vera e propria Carta delle Specialità Regionali. Si va dalla cucina di montagna Anhui con la *Zuppa Xiangla piccante e profumata*, alla più leggera cucina FUJIAN con i *Fagiolini piattoni saltati con petali di giglio*. In mezzo ci sono ben 24 ricette regionali: un viaggio in lungo e largo per il Paese del Dragone.

(Francesca Ciancio)



# 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](http://immedia.net)

IM\*MEDIA

## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



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

Foto di copertina: © Bacci Wines

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticoltura*