

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 197 - Dal 13 al 19 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 13 AL 19 MARZO 2022

Dr. Fischer

La Torre

La Colombera

La Gerla

Franco Pacenti

Donnafugata

Zenato

Padelletti

Cortonesi

Colline Albelle

La Collina dei Ciliegi

Val di Suga

Arnaldo Caprai

Castello del Trebbio

Zoom: Testa&Molinaro, Prosciutto Crudo di San Daniele Dop

Ristorante: Romanè - Roma





DR. FISCHER

Aoc Mosel Riesling Okfen Bockstein
Kabinett

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Dr. Fischer - Hofstätter Mosel](#)

Proprietà: Martin Foradori Hofstätter

Enologo: Martin Foradori Hofstätter,

Johann Peter Mertes

Ottenuto dal Cru Bockstein la cui fama è solidamente riconosciuta, grazie ai suoi suoli in cui regna l'ardesia, il Riesling 2019 di Dr. Fischer, possiede profumi di cedro, mango, pietra focaia e lievi cenni di grafite. In bocca, trionfa il classico contrasto tra dolcezza e acidità che rende il sorso dinamico, goloso e appagante. Martin Foradori, personaggio di grande intuito imprenditoriale, è uno dei protagonisti del successo enologico altoatesino, trasformando la sua azienda di Termeno in un vero e proprio modello per l'intero Sud Tirolo, con vini che possono contare su una qualità media altissima, ponendo il marchio Hofstätter fra le principali firme del Bel Paese in bottiglia e tra i principali elementi dinamici di tutto un territorio. Nel 2014, nasce invece l'incontro di Hofstätter con il Riesling, varietà per scelta non coltivata nei propri vigneti altoatesini, con il progetto Weingut Dr. Fischer - Bocksteinhof, nel cuore della Mosella enoica, la zona dove questa varietà trova uno dei suoi luoghi d'elezione assoluta. La cantina tedesca acquisita ha alle spalle una solida tradizione vitivinicola e si trova nel villaggio di Ockfen, all'interno della valle in cui il fiume Saar si unisce con la Mosella, con i vigneti completamente coltivati a Riesling e per molta parte classificati nella piramide qualitativa della denominazione come "Grosse Lage" (l'equivalente dei Grand Cru francesi).

(are)

LA TORRE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola La Torre](#)

Proprietà: Luigi Anania

Enologo: Luigi Anania

La Torre si trova nei pressi di Sant'Angelo in Colle, nella zona sud del quadrante della denominazione del Brunello di Montalcino. Il primo Brunello aziendale è stato ottenuto dall'annata del 1982, immesso nel mercato nel 1987, undici anni dopo l'acquisto del podere. La superficie vitata si estende per 5,6 ettari e poggia su terreni calcareo-galestri ad altezza media di 400 metri sul livello del mare, rappresentando in modo paradigmatico il "taglio" delle realtà produttive di Montalcino di piccola dimensione, essenziali a sostenere l'articolato mondo del rosso toscano ad oggi più convincente in tutti i mercati. Accanto ai vini a denominazione, assoluti protagonisti, l'azienda affianca anche una piccola produzione ad Igt con l'Ampelio, a base di Alicante, Sangiovese e Ciliegiole. La filosofia produttiva dell'azienda condotta dall'agronomo Luigi Anania è tendenzialmente tradizionale con affinamenti in legno grande ma con l'uso mirato anche di rovere medio e barrique, disegnando uno stile sobrio e dal tocco consapevole. Il Brunello di Montalcino 2017 ha profilo aromatico tendenzialmente mediterraneo con in primo piano un fruttato rosso rigoglioso e maturo, accompagnato da erbe aromatiche, spezie e cenni affumicati. In bocca, il sorso ha peso e tridimensionalità, grazie ad una struttura solida e ad un ritorno fruttato continuo ed intenso, fino ad un finale ampio e di buona persistenza.

(fp)

LA COLOMBERA

Doc Colli Tortonesi Timorasso Il Montino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola La Colombera](#)

Proprietà: famiglia Semino

Enologo: Elisa Semino, Piero Ballario

Il Montino è il Timorasso simbolo della Colombera. Vinificato e affinato solo in acciaio, proviene da un unico vigneto posto a 250 metri di altezza, identificato dopo una lunga analisi dei terreni e dopo aver piantato questo vitigno da selezione massale in 5 diverse vigne. La versione 2019 è di colore giallo, intenso e vivo. Abbastanza caldo, rilascia già chiari profumi di idrocarburi, ginestra e camomilla, melone giallo, cedro, vaniglia, note mentolate appena accennate, compresa la fragranza del cardamomo. In bocca è decisamente sapido, accompagnato da una freschezza sufficiente da far scorrere bene il sorso, mentre nei sapori resta ancora "giallo"- di cedro e melone, finendo con una lunga scia minerale. Il potenziale di invecchiamento del Timorasso è tale che ogni 8 dicembre la cantina accoglie le persone ad assaggiarne una verticale. E la famiglia Semino lo sa dagli anni Novanta, da quanto i fratelli Elisa e Piercarlo hanno iniziato a recuperarlo, fra i primi, sulle colline Tortonesi, che accolgono quei bianchi grappoli resistenti fin dal Medioevo. L'origine contadina della famiglia ha dato un'impronta lieve al loro incedere: i bisnonni avevano creato negli anni '30 un'azienda agricola di cereali e legumi, con vigneto e allevamento ad uso familiare; passata di mano ai figli, nipoti e pronipoti, gli ettari a vigna si sono espansi, ma l'anima agricola e il rispetto di un ecosistema a 360° è rimasto intatto.

(ns)

LA GERLA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Fattoria la Gerla](#)

Proprietà: Eredi di Sergio Rossi

Enologo: Vittorio Fiore

A far nascere La Gerla è stato Sergio Rossi, ex pubblicitario direttore di tre grandi filiali europee di una nota agenzia, che l'ha condotta fino al 2011 quando è venuto a mancare. Il podere "Colombaio", il cuore di questa realtà di Montalcino, ex proprietà Biondi Santi, Sergio Rossi lo acquistò nel 1976, entrando nell'agone produttivo del Brunello nel 1978. I vigneti de La Gerla coprono una superficie di 11,5 ettari e si trovano in due diverse zone della denominazione: quella dei Canalicchi (a nord est) e quella di Castelnuovo dell'Abate (a sud est). Due luoghi molto diversi, le cui uve l'azienda degli eredi di Rossi fa confluire, come da tradizione, nel blend del Brunello di casa, dalla cifra stilistica potente, ma non priva di una certa raffinatezza. I 6 ettari di vigneto del Canalicchio, sono stati impiantati a Sangiovese a partire dal 1976, e poi ancora nel 1982, e trova nella vigna Gli Angeli il suo Cru. I 5,5 ettari a vigneto di Castelnuovo dell'Abate si trovano ad un passo dall'Abbazia di Sant'Antimo, e trovano la loro massima espressione nella vigna La Pieve, impiantata nel 1998. Il Brunello di Montalcino 2017 ha piglio aromatico intenso sulla frutta rossa matura, le spezie, le erbe aromatiche e i tocchi affumicati. In bocca, il sorso è largo e carnoso, i tannini sempre in primo piano insieme ai ritorni fruttati, fino ad una chiusura ampia e intensa, dai rimandi ancora su toni affumicati.

(are)



FRANCO PACENTI

Docg Brunello di Montalcino Rosildo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Azienda Agricola Pacenti Franco](#)

Proprietà: Franco Pacenti

Enologo: Lorenzo Pacenti, Roberto Da

Frassini

Questo vino è una dedica. A Rosildo, evidentemente, fondatore della cantina, nata nel 1962 ai piedi della collina ilcinese nella rinomata zona del Canalicchio, che affaccia verso est e la Val d'Orcia. Nel 1966 nasce la prima bottiglia etichettata a Brunello, nel 1967 la famiglia Pacenti è fra i 25 firmatari del documento di costituzione del Consorzio di Tutela. È quindi un pezzetto di storia non da poco, quello che è poi passato in mano al figlio Franco Pacenti (che ha dato il nome alla cantina) e quindi ai nipoti: Lorenzo, Lisa e Serena. Sono 36 gli ettari di proprietà, 10 dei quali ospitano le vigne, tutte nei pressi della cantina. Da una piccola parte di esse, chiamata Vigna della Creta, nasce il Brunello Rosildo: è l'ultima vigna piantata dal nonno ed è stata vinificata per la prima volta separatamente nel 2015, anno in cui è entrato in azienda il nipote Lorenzo. Una sorte di testimone che lega 3 generazioni e il loro lavoro di vignaioli nella terra di Montalcino. La regolarità di un'annata come la 2016, ha aiutato a far affiorare tutta la potenziale complessità che può esprimere quel vigneto: ne è nato un vino improntato sulla balsamicità da sottobosco, sia negli odori che nei sapori: muschio, resina, freschezza pepata e, solo in seconda battuta, sentori di piccoli frutti rossi maturi, accompagnano il tannino deciso e centrale, che si congela a fine sorso lasciando la bocca dolcemente speziata e agrumata.

(ns)

DONNAFUGATA

Terre Siciliane Igt Rosso Tancredi Edizione Limitata

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola,

Tannat e altre uve

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 32,50

Azienda: [Donnafugata - Dolce&Gabbana](#)

Proprietà: Josè e Antonio Rallo

Enologo: Antonio Rallo

Possiamo senz'altro dire che nella Collezione che vede protagonista il gusto e la creatività di Dolce e Gabbana nella realizzazione della veste grafica delle bottiglie di Donnafugata (dei vini "Rosa", "Isolano", "Cuordilava"), il "Tancredi" gioca il ruolo di protagonista. Perché in questa particolare realizzazione troviamo, insieme ai colori e alle suggestioni della Sicilia reinterpretati dallo stile della coppia di creativi della moda, anche la storia enoica dell'azienda della famiglia Rallo. Stiamo, infatti parlando, di un'etichetta fondamentale della cantina con base a Marsala, uscita per la prima volta nel 1990, ad imprimere quella straordinaria accelerazione al successo dei vini dell'isola in Italia e all'estero. La versione 2018 è, come da tradizione, ottenuta da un blend di Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon e Tannat e affinata in barrique di secondo e terzo passaggio per 12 mesi più due anni in bottiglia. Un rosso dunque importante che punta sulla forza strutturale ma anche sulla raffinatezza, su un profilo aromatico dai forti accenti di frutti neri, di prugna e mora, ma anche sui rimandi al tabacco e al cioccolato. Stesso cliché anche al palato, dove su una trama tannica decisa e piccante si sviluppa un corpo pieno e morbido, a cui fa da contrappunto un sorso docile e non privo di fragranza, fino ad un finale intenso dai rimandi alla macchia mediterranea e al cedro.

(are)

ZENATO

Doc Lugana Brut

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: Alberto e Nadia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

Che voglia di primavera e di calici all'aperto! Si inizia a sentire e forte l'esigenza di stare più fuori che dentro, su un prato, a bordo piscina, in riva al mare. E possibilmente con un calice di bollicine accanto. Tra le proposte autoctone, il Lugana mi sembra tra quelle più congeniali: perché sa di fiori e frutti gialli e ha una bella componente salina, nonché l'acidità di un'uva come la Turbiana. Questa fa parte della variegata famiglia dei Trebbiani, molto diffusi anche nel centro Italia e presenta alcune similitudini con il Verdicchio. La versione spumante dell'azienda veneta Zenato non fa eccezione, anzi. Non vi è passaggio in legno, quindi il vino, pur avendo trascorso 24 mesi sui lieviti, garantisce l'integrità dei profumi primari come mela verde, pesca e agrumi. Le viti di questa varietà, che hanno circa 40 anni d'età, crescono con il sistema del guyot, a un'altezza compresa fra i 70 e gli 80 metri sul livello del mare. Un omaggio allo spirito primaverile del Lago di Garda dove il Trebbiano di Lugana si esprime al meglio. Un'uva che i Zenato conoscono bene e a cui dedicano una parte della gamma di vini fermi, ma questo Metodo Classico ingrana una marcia in più grazie allo spirito effervescente e una beva fresca e scorrevole. Il caratteristico profumo di lieviti c'è ma è ben bilanciato dalla nota fresca di questa etichetta che è senza dubbio la traccia che lo caratterizza al meglio.

(Francesca Ciancio)

PADELLETTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Padelletti](#)

Proprietà: Claudia Padelletti, Silvano e

Viviana Tarducci

Enologo: Antonio Mori

Il Brunello di Montalcino 2017 di Padelletti restituisce un'annata non proprio da incorniciare con tratti definiti e ben leggibili. I profumi di frutta rossa matura sono protagonisti, accanto a cenni di sottobosco, spezie e tabacco. In bocca, il sorso è robusto e dai tannini in primo piano, fino ad un finale caldo e avvolgente. La cantina di Montalcino che porta questo nome è stata una tra le prime a vinificare il Sangiovese come unico vitigno per produrre un rosso da invecchiamento che andasse ad affiancare il Moscadello, il vino storico dell'areale. La famiglia Padelletti possiede salde radici a Montalcino e nel suo albero genealogico si sono susseguiti nei secoli medici, avvocati, giudici, professori universitari a dare lustro a questa piccola realtà. Ancora oggi, la cantina si trova nel paese, retaggio di un'antica tradizione sempre più rara da trovare ancora intatta, con i vigneti, sei ettari, invece, che si trovano tutti sul versante nord del quadrante della denominazione, per una produzione di Brunello limitata alle 10.000 bottiglie all'anno. La cifra stilistica dei vini è di stampo tradizionali, con i vini invecchiati in botti grandi da 25 e 30 ettolitri. Il risultato sono Brunello dai profumi antichi e generosi al gusto, dall'impatto austero e rigoroso, tendenzialmente reticente all'inizio, ma capaci di esprimersi in tutta la loro forza dopo un ulteriore affinamento in bottiglia.

(fp)



CORTONESI

Docg Brunello di Montalcino Poggiarelli

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Cortonesi](#)

Proprietà: famiglia Cortonesi

Enologo: Tommaso Cortonesi, Paolo

Caciorgna

In origine conosciuta come "La Mannella", la cantina della famiglia Cortonesi ha "spostato" in tempi relativamente recenti in etichetta il suo vecchio nome per compiere un'operazione tutta di territorio all'insegna del concetto di Cru, ponendo l'accento sulle diversità di clima e suoli offerte dai suoi vigneti: una decina di ettari situati per la maggior parte nel quadrante nord della denominazione e in parte nella zona a sud-est. L'azienda lavora la sua terra dagli anni '70 del secolo scorso, ma, come è abbastanza usuale a Montalcino, la prima annata imbottigliata è la 1990. Da allora questa piccola realtà ha condotto un bel percorso nel competitivo scenario del Brunello, arrivando oggi a contare su 8 ettari a vigneto, per una produzione di 35.000 bottiglie. Il lavoro nei vigneti è accurato e "in sottrazione", cioè usando il meno possibile prodotti chimici, magari guardando di più alle operazioni agronomiche e ai tempi di vendemmia. In cantina, l'atteggiamento è il medesimo, con un fermo ricorso alla tradizione fatta di lunghe macerazioni e altrettanto lunghi affinamenti, quasi esclusivamente in legno grande. Tonneau invece per l'invecchiamento del Brunello Poggiarelli, oggetto del nostro assaggio. La versione 2017 profuma di frutti rossi maturi, erbe di campo, spezie e tabacco, anticipando una progressione gustativa continua e dai ritorni fruttati, anche nel finale di buona persistenza.

(are)

COLLINE ALBELLE

Toscana Igt Vermentino Inbianco

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Colline Albelle](#)

Proprietà: Dilyana Vassileva, Irena Gergova,

Julian Reneaud

Enologo: Julian Reneaud

Colline Albelle è una piccola realtà appena nata a Riparbella su volontà di Dilyana Vassileva e Irena Gergova, due signore bulgare già produttrici di vino in patria, cui si è affiancato Julian Reneaud, enologo francese, toscano di adozione. Il nome della cantina, rimando al paese che l'accoglie, celebra dei terreni tipici di quel lembo di Maremma: suoli tufacei, sabbiosi, chiari...albelli, da albus - bianco, potenzialmente ottimi per la viticoltura; suoli freschi, sostenuti da fonti di acqua sotterranei, e posti a 300 metri s.l.m.. Il paesaggio ancora integro ha spinto i 3 soci a gestire la proprietà a regime biologico, a ripristinare la biodiversità dei boschi e ad imbastire il futuro orto, del casale in ristrutturazione, secondo i principi della permacultura. C'è da aspettare ancora un po', quindi, prima di avere un quadro completo di questa nuova realtà. Anche perché ad oggi sono usciti solamente due dei 5 vini che sono attualmente in progetto: il Vermentino Inbianco e il Merlot Inrosso, etichette che puntano sulla freschezza di aromi e sull'accessibilità del sorso. Il Vermentino, a dire il vero - affinando in minima parte in barrique - ha una struttura morbida e burrosa, concentrata di salinità e dal finale citrino, con un ventaglio aromatico intenso di cedro candito, pesca matura, fiori di acacia e vaniglia. Un vino denso, che s'addice più ad un abbinamento gastronomico, che ad una bevuta spensierata.

(ns)

LA COLLINA DEI CILIEGI

Verona Igt Rosso del Duomo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [La Collina dei Ciliegi](#)

Proprietà: Società Fabbrica Servizi, La

Collina dei Ciliegi

Enologo: Paolo Posenato

A riportare la memoria ad antiche suggestioni medioevali o rinascimentali, quando il rapporto città/campagna era mediato soprattutto dalle istituzioni religiose, ecco il "Vino del Duomo" di Milano, un Rosso Igt Verona (che presto sarà affiancato anche da uno Spumante Brut "del Duomo", da Garganega e Chardonnay), che nasce da un progetto triennale della cantina veneta La Collina dei Ciliegi - guidata da Massimo Gianoli e ad di Generalfinance - per la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano preposta alla conservazione della Cattedrale - presieduta da Fedele Confalonieri, per anni timoniere di Mediaset. Un fil rouge che congiunge Milano a Verona, grazie anche alla statua del "Gigante 29" del Duomo di Milano, che, restaurata e tornata alla sua veste originaria, (grazie al progetto "Adotta una statua" di Generalfinance, con il patrocinio della Veneranda Fabbrica e della Soprintendenza Archeologica, delle Belle Arti e del Paesaggio di Milano), è eletta d'obbligo "custode" del vino e "testimonial" del progetto. Il "Duomo" Rosso è ottenuto da Corvina in purezza, e si presenta alla vista di un bel rosso rubino brillante. Aromaticamente, prevalgono netti sentori fruttati e di macchia mediterranea, poi tocchi di erbe aromatiche e cenni di spezie. In bocca, il vino è ben profilato, dalla struttura bilanciata e dal sorso agile e appagante che culmina in un finale ancora tutto sul frutto e le spezie.

(are)

VAL DI SUGA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Società Agricola Val di Suga](#)

Proprietà: Gruppo Bertani Domains

Enologo: Andrea Lonardi e staff tecnico

aziendale

Il Brunello di Montalcino 2017, ottenuto dai vari appezzamenti a vigneto aziendali, possiede un'impostazione stilistica ben centrata, lontana dai Brunello tutta potenza e concentrazione di qualche tempo fa. Un timbro percepibile fin dai suoi profumi tendenzialmente sfumati di piccoli frutti rossi maturi, erbe aromatiche, sottobosco e tocchi speziati. In bocca, il sorso è spigliato, tendenzialmente gastronomico e non privo di reattività, concedendosi succoso e sapido, con pressa tannica solida e precisa e finale dai rimandi ancora fruttati. Il progetto Val di Suga, attualmente, fa perno su tre elementi fondamentali, rappresentati da tre Cru aziendali, che esprimono le caratteristiche di tre precisi "spicci" del territorio della denominazione: il Brunello Vigna del Lago (sette nord-est), il Brunello Vigna Spuntali (sette sud-ovest) e il Brunello Poggio al Granchio (sette sud-est), mentre l'estensione complessiva in termini di vigneto è di 55 ettari, per una produzione complessiva di 270.000. L'azienda di Montalcino fa parte Angelini Wines & Estates, già Bertani Domains, un polo vitivinicolo composto da 6 cantine e 460 ettari a vigneto, distribuiti nella Tenuta Trerose (Vino Nobile di Montepulciano), San Leonino (Chianti Classico), Fazi Battaglia (Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico), Cantina Puiatti (bianchi del Friuli) e Bertani (Amarone della Valpolicella e Valpantena).

(fp)



ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino Collepiano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 75.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Vera Lanfranconi, Michel Rolland

Del Sagrantino esistono tracce antichissime, risalenti potenzialmente all'epoca romana. Il suo destino fu poi legato al lavoro del clero che si occupò di farlo arrivare sull'altare per la messa. Testimonianze certe sono riconducibili al 1500, ma il riconoscimento ufficiale parte con l'ultimo secolo e mezzo del '900, quando si descrisse ampelograficamente e si posero le basi per vinificarlo anche secco, non solo in forma passita. Del 1979 arriva la Doc e dagli anni Novanta inizia un lavoro certosino per la sua valorizzazione e miglioramento qualitativo. Innanzi tutto dalle piante madri antiche, impianti sperimentali per mappare caratteristiche fenologiche, micro-vinificazioni, semenzali e poi zonazioni per legare i cloni ai giusti terreni: questi i passi complessi di parecchi attori, compresa l'azienda Caprai - cuore pulsante del percorso, che l'ha portata anche a registrare tre cloni aziendali, fra cui il "Collepiano", origine di una delle sue migliori interpretazioni di Montefalco Sagrantino. L'annata 2018 è un tuffo tridimensionale nell'oscurità a partire dal goudron; poi mora e mirtillo, ciliegie sotto spirito, cioccolato fondente, liquirizia e cannella, chinotto, alloro e rosmarino, fiori rossi macerati. La bocca parte calda e dolce, ma a metà sorso entra in gioco il tannino, accompagnato dalla sapidità e una certa freschezza, che portano ad una chiusura calda e amaricante, saporita di sanguinella, ciliegia e alloro.

(ns)



CASTELLO DEL TREBBIO

Docg Chianti Rufina Lastricato Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 21.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Castello del Trebbio](#)

Proprietà: Anna Baj Maccario

Enologo: Stefano Casadei

La Rufina, molto spesso areale vitivinicolo dimenticato in una terra, quella Toscana, ricca di luoghi d'elezione per la produzione di vino, è un particolare terroir ad un passo da Firenze, che, forse, meriterebbe il riconoscimento di sottozona specifica, affrancandosi dalla generalissima produzione a marchio "Chianti", spesso assai lontana dalle caratteristiche peculiari dei vini di questa zona assai peculiare. Qui si ottengono Sangiovese dalla spiccata personalità, influenzata soprattutto dalle notevoli altitudini dei suoi vigneti. Non lontano da Pontassieve, sorge la cantina del Castello del Trebbio, oggi 60 ettari a vigneto per una produzione che supera le 300.000 bottiglie, avviata nel 1968 dalla famiglia di Anna Baj Macario, che oggi la conduce insieme a suo marito Stefano Casadei. La valorizzazione del Sangiovese è, evidentemente, il focus dell'azienda, ma nei vigneti di proprietà non mancano neppure mirate digressioni sulle varietà internazionali, coltivate seguendo i principi dell'approccio "Biointegrale", che considera fondamentale l'utilizzo di pratiche biodinamiche. Il Chianti Rufina Lastricato Riserva 2016 possiede marcate note aromatiche di frutti di bosco maturo, erbe balsamiche, mirto, sottobosco e cacao. Succoso il sorso, di struttura robusta ma per nulla pesante, tendenzialmente sapido e ben bilanciato nell'incrocio dei tannini, con l'alcolicità e la sua buona base acida.

(are)

ZOOM



TESTA&MOLINARO, PROSCIUTTO CRUDO DI S. DANIELE DOP

VIA TAGLIAMENTO, 41 - SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

Tel: +39 0432 957353

Sito Web: www.testaemolinaro.it

Siamo a San Daniele del Friuli nel cuore del Friuli-Venezia Giulia, a metà strada tra le montagne e il mare, in un territorio collinare che vanta il beneficio di microclimi definiti unici. Testa & Molinaro nasce nel 1941 come produttore e dopo una lunga tradizione produttiva il piccolo prosciuttificio viene acquisito dalla famiglia Fantinel alla fine degli anni '80, diventano con i vari investimenti e ampliamenti degli anni gli stabilimenti di oggi. Al centro della produzione, evidentemente, il prosciutto di San Daniele, diventato negli anni, uno dei più apprezzati prodotti nel Bel Paese. Si tratta di un prosciutto, riconosciuto a denominazione d'origine fin dal 1970, ottenuto da cosce di maiali italiani, sale marino e il particolare microclima di San Daniele. Il ciclo produttivo dura almeno 13 mesi e le cosce devono conservare lo "zampino", che oltre a rappresentare un omaggio alla tradizione, permette di mantenere l'integrità biologica della coscia e agevola il drenaggio dell'umidità.

RISTORANTE



ROMANÈ - ROMA

VIA CIPRO 106 - ROMA

Tel: +39 340 7845281

Sito Web: romaneviacipro

Tutti i must della cucina romana all'ottimo livello garantito da Stefano Callegari, già re della pizza e affini con la fortunata serie dei locali Trapizzino e adesso creatore del suo primo ristorante, il Romanè, che si è subito imposto come luogo nello stesso tempo alla mano e di alta qualità. Piatti relativamente semplici, della tradizione locale, ma realizzati con un gusto e una maestria che teme pochi confronti. Il classico dei classici è il pollo alla cacciatora, dal sugo a base di vino, aceto e rosmarino, omaggio al mondo contadino più autentico, ma sono notevoli anche le polpettine di fave su crema di cicoria ripassata. Il nome del ristorante, Romanè, deriva dall'espressione "dare una romanella", ovvero ripulire un locale senza grandi lavori strutturali. E romanella è anche un vinello dei Castelli Romani...Uno dei motti di Callegari? "A volte ci sono pepi neri così buoni da sembrare agrumi, ma il pepe deve semplicemente sapere di pepe...". Il suo approccio alla ricerca delle materie prime è esattamente questo.



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: © Castello del Trebbio

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

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

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

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticoltura