

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 198 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 MARZO 2022

Louis Roederer

Tenuta di Nozzole

Musella

Castiglion del Bosco

Il Marroneto

Vigneti di Ettore

Zidarich

Banfi

Brolo dei Giusti

Altesino

Scirocco

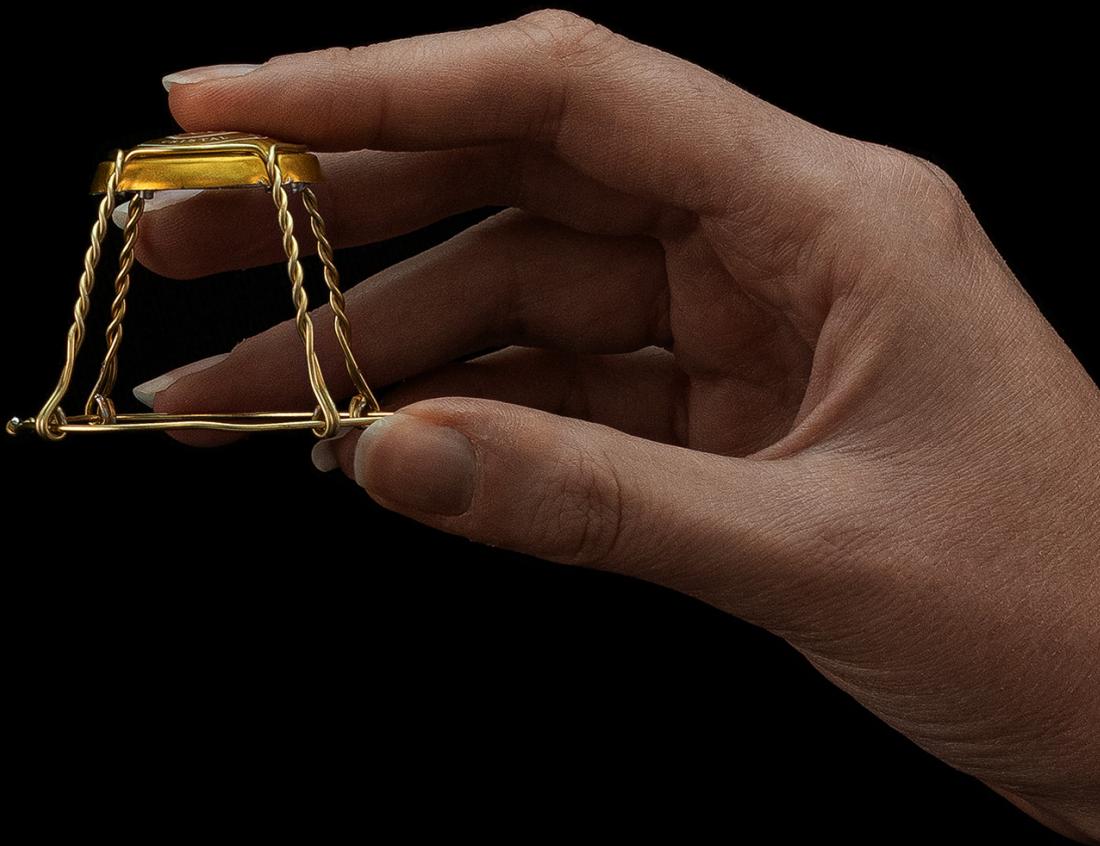
Kellerei Giran

Greppone Mazzi

Rubinelli Vajol

Zoom: Ama.M.I., Miele di Castagno

Ristorante: La Pergola al Bellevue Syrene - Sorrento (NA)





LOUIS ROEDERER

Aoc Champagne Brut Cristal

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 500.000

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Maison Champagne Louis Roederer](#)

Proprietà: Frédéric Rouzard

Enologo: Jean-Baptiste Lécaillon

Per gli appassionati è la "cuvée de prestige" di Louis Roederer, per altri è uno degli Champagne più famosi al mondo, per altri ancora è il simbolo del lusso, da ostentare nei locali alla moda. Creato dalla Maison - oggi nel gruppo formato da Château de Pez, Château Haut-Beausejour, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande e Château Bernadotte (Bordeaux), Champagne Deutz, Domaines Ott (Provenza), Ramos Pinto Port (Portogallo), Roederer Estate and Scharffenberger (California) - già fornitrice della casa reale russa, nel 1876 per lo zar Alessandro II, a partire dalla bottiglia di cristallo (da cui il nome: oggi è di vetro, ma la trasparenza è rimasta) e il fondo della stessa piatto (per evitare che qualcuno nascondesse nell'incavo un arma per attentare alla vita dello zar), caratteristica quest'ultima ancora presente e che (a garanzia della sua resistenza) la rende più pesante delle classiche bottiglie champenoise, è vino prodotto dalle uve di 45 parcelle (sempre le stesse, impiegate in parte o totalmente a seconda delle annate), fermentate in legno per circa un quarto, maturato poi sui lieviti per poco più di 6 anni e, infine, "dosato" con 8 g/l di liqueur d'expédition, a partire dall'annata 2009. La versione 2014 profuma di frutta gialla, pan-brioche, fiori, spezie e tocchi affumicati. In bocca, il sorso è pieno e ricco, ma al contempo nervoso, dal finale sapido e ancora speziato.

(are)



TENUTA DI NOZZOLE

Docg Chianti Classico Nozzole

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Ambrogio e Giovanni Folonari](#)

Tenute Società Agricola

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto

Potentini

Il Chianti Classico di casa Folonari, nella sua versione 2019, un'annata da mettere tra le migliori dell'ultima decade per la denominazione del Gallo Nero, possiede fragranti profumi di frutti rossi, tocchi di sottobosco e di erbe di campo, con contrappunti tostati ed affumicati. In bocca, il sorso è succoso, sapido e continuo, dal finale ben contrastato e dai ritorni affumicati. 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 del secolo scorso, Nino Folonari acquista due aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia e presidiando molti dei più importanti mercati mondiali del vino. Oggi l'azienda conta su 100 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute in molte delle zone e delle denominazioni più importanti della Toscana, dove i Folonari hanno costituito un gruppo, che comprende realtà produttive a Montalcino (La Fuga), in Maremma (Vigne a Porrone) e a Bolgheri (Campo al Mare).

(fp)



MUSELLA

Docg Amarone della Valpolicella Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Musella Società Agricola](#)

Proprietà: Emilio e Maddalena Pasqua di

Bisceglie

Enologo: Enrico Raber

A San Martino Buon Albergo, in provincia di Verona, c'è questo bello e romantico edificio originario del 1500 circondato dal torrente Fibbio dove la famiglia Pasqua di Bisceglie ha dato vita all'azienda vitivinicola Musella che si estende su 400 ettari, ricchi di oasi naturali e boschi. C'è anche un relais, totalmente immerso in questa natura gentile. I vigneti sono concentrati su tre differenti colline che offrono una grande varietà pedologica, altimetrica e con esposizioni prevalentemente a ovest. Da qualche anno l'azienda ha scelto la conduzione biodinamica adottando quindi compost prodotto da concime solido da cortile, materiale vegetale come fertilizzante, rotazioni colturali, lotta antiparassitaria meccanica e pesticidi a base di sostanze minerali e vegetali. La Riserva di Amarone 2015 è frutto di un'annata piena di luce e di sole, piovosa a giugno, ma con un settembre asciutto che ha offerto uve da grande vintage. La procedura dell'appassimento è quella classica, fatta secondo regole artigianali: le uve perdono almeno il 35% del peso originale concentrando zuccheri, componenti aromatiche e tannini nobili. Il vino ottenuto è pieno e voluttuoso, ma con una vena fresca e acida. Colpisce per la sua "solarità", per un sorso appagante e croccante che richiama la marasca e la ciliegia, passando attraverso profumi balsamici e chiudendo su spezie orientali. Un'etichetta indubbiamente affascinante.

(Francesca Ciancio)



CASTIGLIONE DEL BOSCO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Castiglione del Bosco](#)

Società Agricola

Proprietà: international family office

Enologo: Cecilia Leoneschi

È freschissima la notizia della vendita ad un non meglio specificato "international family office" della proprietà ilcinese, che Massimo e Chiara Ferragamo avevano comprato nel 2003. Un piccolo borgo, a lungo conteso per la sua posizione strategica, che fu abitato da famiglie nobili e contadine, ereditate alla mezzadria fino a metà del secolo scorso. Completamente autosufficiente al tempo, il borgo è stato trasformato in un resort di lusso, affiancato da un golf club privato e, ovviamente, una cantina, che può contare su 62 ettari a vigneto, di cui 51 registrati a Brunello. Per Ferragamo questo progetto è sempre stato corale, volto a dare prestigio ad uno degli angoli più suggestivi d'Italia e fra i più noti nel mondo del vino. La bellezza è il Leitmotiv che ispira ogni scelta sin qui fatta nella ristrutturazione e nella gestione rispettosa dei 2000 ettari di terra, per salvaguardarli e trasmettere questa preziosa ricchezza agli ospiti e a chi assaggia i loro vini. I rossi di Castiglione del Bosco (Rosso, Brunello, Cru e Riserva) si stanno definendo con contorni sempre più nitidi. Lo stress idrico del 2017 è stato mitigato al vigneto Capanna da piogge settembrine, che non hanno salvato il 30% della produzione, ma hanno perlomeno permesso di produrre un Brunello annata armonicamente stratificato, dalla spiccata freschezza agrumata e dal tannino speziato, perfettamente calibrati dalla dolcezza della ciliegia.

(ns)



IL MARRONETO

Doc Rosso di Montalcino Selezione Iacopo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.333

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Azienda Agricola il Marroneto](#)

Proprietà: Alessandro Mori

Enologo: Alessandro Mori

Anche al Marroneto, si è fatta sempre più attraente la sfida con il Rosso di Montalcino. Una tipologia, spesso lasciata sullo sfondo, ma che, nel recente passato, ha ritrovato un suo proprio appeal a cui è difficile restare indifferenti sia da appassionati che da produttori. Ecco allora il Rosso di Montalcino firmato da questa importante realtà del Brunello, che è, al tempo stesso, il vino che porta il nome del figlio di Alessandro Mori, ormai anche lui coinvolto a pieno regime nei destini aziendali. La versione 2019 ha naso etereo e floreale con tocchi fruttati e di macchia mediterranea. In bocca, il sorso è solido e fruttato dal finale fragrante e goloso. Il Marroneto, il cui nome evoca l'antica funzione di essiccatoio per castagne dei locali della cantina aziendale, fu acquistato nel 1974 dall'avvocato Giuseppe Mori, e suo figlio Alessandro, anche lui avvocato, ne è diventato, nel 1994, il "deus ex machina". Dapprima recependo gli insegnamenti dall'enologo Mario Cortesio (nel 1998 gli subentrerà Paolo Vagaggini), e poi, diventando lui stesso l'artefice dei suoi vini. Dai 6 ettari a vigneto, distribuiti a ridosso delle mura di Montalcino e sul versante nord-ovest di Montosoli, il Marroneto ricava 30.000 bottiglie all'anno, ma quello che più conta è il fatto che sia riuscito a scrivere tra le pagine più avvincenti della denominazione, almeno di quelle del primo ventennio del Nuovo Millennio.

(are)

VIGNETI DI ETORE

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Vinicola Vigneti di Ettore](#)

Proprietà: famiglia Righetti

Enologo: Gabriele Righetti

"Dal nostro punto di vista il 2017 è tra le migliori vendemmie degli ultimi decenni. Il clima è stato caldo, soprattutto in giugno ed agosto, con precipitazioni leggermente sotto la media: in questo contesto è emersa la maggiore vocazione qualitativa dei vigneti di collina e del sistema di allevamento a pergola, che hanno permesso di avere acidità più elevate e di evitare episodi di scottature, più frequenti negli impianti a guyot". Con queste parole Giampaolo Righetti ci permette di contestualizzare il loro Amarone Classico 2017, ricolmo di frutta rossa croccante, di viola e lavanda: il sorso vivo ha un tannino sanguigno, fresco di erbe aromatiche delicate e dei loro fiori, che ripiega sui toni di agrume dolce nel lungo finale. Fare vini di fresca bevibilità è in effetti l'impronta digitale di Vigneti di Ettore, dove Ettore è il nonno che ha lavorato a lungo nella Cantina di Negrar, decidendo in seguito di dedicarsi ai propri ettari di vigna (oggi 18), insieme al nipote Gabriele. Corvina, Corvinone, Rondinella (ma anche Molinara, Oseleta e Pelara) sono i vitigni piantati in collina per produrre solo etichette classiche locali, che affinano con sapienza nei legni in cantina. In vigna la famiglia Righetti ha deciso di mantenere l'antico allevamento a pergoletta e conduce l'azienda a regime biologico, cercando di interferire il meno possibile per preservare l'equilibrio dei grappoli e del vino.

(ns)

ZIDARICH

Venezia Giulia Igt Vitovska Kamen

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vitovska

Bottiglie prodotte: 1.900

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Zidarich](#)

Proprietà: Benjamin Zidarich

Enologo: Benjamin Zidarich

Benjamin Zidarich ci accoglie nel sole della sua terrazza, mentre guardiamo il mare blu che brilla in lontananza. Scendiamo subito nella cattedrale del vino: inaugurata nel 2009, dopo 9 anni di lavori (niente dinamiche, solo scavatore con martello pneumatico, ricavandone le pietre poi riutilizzate nei vari piani), non è ancora terminata, probabilmente lo sarà tra un anno, con la sala degustazione e il pantheon per le vecchie annate. Un progetto che ha richiesto un grande impegno, ricompensato dal fascino dello scenario, fra rocce e pietre. Un mondo sotterraneo. "L'uva torna dove ha sempre vissuto, nella pietra del Carso". Cinque piani che scendono fino a 20 metri sotto terra, dove si lavora per caduta e a temperatura naturale. Zidarich inizia a vent'anni, nel 1988, a prendere le redini dell'azienda familiare, appena mezzo ettaro di vigne, puntando sui vini, in particolare sulla Vitovska. Ora gli ettari sono 8 (più uno che sarà in produzione tra due anni), frazionati in piccoli appezzamenti, sparsi nel raggio di un chilometro. Vigne ad alberello, 30 anni di età media, resa bassa, regime biologico certificato. Fra i primi nel Carso, Zidarich concepisce dei tini aperti in pietra, per la Vitovska Kamen, nata e forgiata nella pietra, anche se poi terminerà il suo corso per due anni in botti di rovere. Questa 2018, che fa macerazione per un mese, è materica, vibrante di un'energia ctonia, sapida e tesa.

(Alessandra Piubello)

BANFI

Toscana Igt Vermentino La Pettegola Limited Edition 2022

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

Siamo ormai alla quinta Limited Edition della Pettegola, il Vermentino coquette che ha permesso a di Banfi di giocare a tutto tondo con la creatività, con la tecnica, con la musica e con la tridimensionalità. L'edizione 2022 si è fatta condurre dalla grafica pop-psichedelica del duo Van Orton, alias i gemelli torinesi Stefano e Marco. Anche stavolta, quindi, non è il mondo dell'illustrazione a cimentarsi nell'interpretazione dell'etichetta maremmana, e questo rende il risultato ancora più inaspettato e curioso. I Van Orton hanno, infatti, collaborato trasversalmente con il mondo dei videogiochi, della moda, dello sport e della musica, trovando intrigante questa piccola digressione nel mondo del vino. Tutta la parte grafica si concentra sui colori dell'uccellino e della Toscana, dovendo però confrontarsi con "i limiti" della bottiglia e della sua forma perché hanno scelto di creare un'etichetta serigrafica digitale, morbida nelle forme e cromaticamente satura. Lo stesso stile si ritrova ovviamente nella "realtà aumentata" che dà vita al progetto, tramite animazioni e musiche selezionate dai due designer. Tanto è interessante ormai lo svelarsi di ogni nuova edizione che quasi ci si dimentica di parlare del vino: una 2021 appuntita nei profumi di fiori di acacia, gelsomino e sambuco, buccia di limone e mela granny smith, che in bocca scorre dolce e citrina, lasciando la gola calda, ammandorlata e minerale.

(ns)



BROLO DEI GIUSTI

Docg Amarone della Valpolicella Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Società Agricola Brolo dei Giusti](#)

Proprietà: Cantina Valpantena

Enologo: Michele Peroni

In un assaggio in batteria di Amaroni, il Brolo dei Giusti 2013 spicca per gentilezza: nei profumi perfettamente intrecciati nella golosità della marasca e della prugna, nella delicatezza del gelsomino e della camomilla, nella freschezza della melissa e dei fiori di rosmarino. Persino in bocca il sorso è misurato e bilanciato, fra l'aderenza del tannino e il calore alcolico, fra la morbidezza glicerica e la sapidità agrumata. Frutto di un'attenta selezione di vigneti della Cantina Valpantena ubicati in Valpantena, appunto, e in quella parallela ad est, la Val Squaranto, il Brolo dei Giusti è una linea di vini speciale, composta da due etichette (un Amarone Riserva e un Valpolicella Superiore) dedicato ai broli della Valpolicella e ai "giusti", quei contadini che per lunghi anni hanno curato pazientemente i broli, prendendo in eredità il lavoro svolto dal clero. I broli infatti sono giardini protetti da siepi o muri (chiamati marogne in zona), che custodiscono paradisi agricoli di fiori e frutti. Derivano dall'usanza dei monasteri di prevedere al loro interno sempre riserve di acqua e spazi dedicati alla coltivazione di alberi da frutto, di erbe officinali, degli olivi e, ovviamente, della vite. Lo sviluppo agricolo della Valpantena si era rinnovato nel primo Medioevo proprio grazie alla dedizione dei monaci benedettini, soppiantati nel Cinquecento dall'aristocrazia e dalle loro residenze signorili.

(ns)

ALTESINO

Docg Brunello di Montosoli

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 110.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Altesino Società Agricola](#)

Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini

Enologo: Paolo Caciorgna

Forse tra i migliori del suo millesimo, che certamente non è stato esente da criticità soprattutto nel suo andamento climatico, il Brunello di Montalcino Montosoli 2017 possiede aromi che partono da una rigogliosa base fruttata per poi svelare tocchi iodati e balsamici, fiori leggermente appassiti, sottobosco e spezie. In bocca, lo sviluppo ha articolazione tannica convincente ed il sorso scorre continuo e sapido, fino ad un finale solido e persistente. Nella storia recente del Brunello, Altesino occupa un posto d'obbligo, di certo nel cuore degli appassionati della denominazione. Bottiglie come, per esempio, Montosoli 1988 restano testimonianze memorabili. Di proprietà della famiglia Gnudi Angelini dal 2002, già in loco con la Tenuta Caparzo e nella sottozona di Vagliagli nel Chianti Classico con Borgo Scopeto, Altesino introdusse nel 1975, nella denominazione del Brunello di Montalcino, che stava cominciando ad emergere, il concetto di vigneto e/o Cru (proprio con il Brunello Montosoli, a fare da riferimento per la sottozona settentrionale), ma anche le prime sperimentazioni effettuate in barrique nel 1979. Oggi questa realtà produttiva - 49 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie - sembra aver ritrovato un nuovo smalto, riproponendo i suoi cavalli di battaglia con un piglio sobriamente contemporaneo, senza stravolgere il carattere tipico del Sangiovese di Montalcino.

(are)

SCIROCCO

Terre Siciliane Igt Inzolia Lucie

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Inzolia

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Scirocco](#)

Proprietà: Samantha di Laura

Enologo: Mattia Filippi

Ci sono cose che non avresti mai pensato di fare. Per Samantha di Laura, sono due: suonare la batteria e produrre una bollicina. Oggi le fa entrambe. Lucie è il suo primo e unico vino. «È un femminile plurale. È dedicato alle donne che rinascono. Ognuna di noi è una Lucia con i suoi momenti bui in cui ha pensato di non uscirne ma poi ha ritrovato la sua luce». Samantha parla da Menfi, terra d'adozione. Ha una storia da immigrata all'incontrario: dal Nord al Sud. Vercellese di nascita, una laurea in lingue orientali, nel 2007 è arrivata in Sicilia come direttore commerciale Gdo Italia della Cantina Settesoli. Non se n'è più andata. Ha fondato la sua azienda di consulenza, «Scirocco», come la chiamava sua mamma per il suo temperamento. «Sono allergica a molte sostanze e sono stata due anni senza bere - racconta - Poi ho incontrato l'enologo trentino Mattia Filippi che mi ha convinta. Ho scelto un vitigno siciliano, l'Inzolia, che riesce a mantenere i profumi anche senza la presenza di zuccheri. Questo vino nasce prima per me. Non ha zuccheri, non ha solfiti, ha una bassa gradazione alcolica, è biologico. Oggi voglio produrlo anche per gli altri». Ha sentori agrumati e floreali con sfumature di pietra focaia. Nelle istruzioni, si legge che si può bere dopo aver agitato la bottiglia oppure dopo aver lasciato depositare i lieviti sul fondo. Provato con acciughe e burro, ma per Samantha si accompagna bene all'allegria.

(Fiammetta Mussio)

KELLEREI GIRLAND

Doc Alto Adige Pinot Nero Trattmann Mazon Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 37.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Cantina Sociale Cornaiano](#)

[Società Agricola Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gerhard Kofler

La cantina sociale altoatesina Girland, avviata nel 1923, conta su 220 ettari a vigneto, condotti da 200 soci, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. Ed ormai, si è ritagliata un posto importante nel variegato scenario enico della Regione, con vini sempre ben eseguiti e di qualità molto alta e continua. Nel quadro generale della sua articolata offerta, un ruolo centrale è rappresentato dal Pinot Nero, il vitigno borgognone oggi al centro dei "desiderata" di una sempre maggiore quota di appassionati e della domanda dei mercati. Con i suoi 40 ettari allevati con questa varietà (distribuiti tra i vigneti di Girland, tra i 450 e i 500 metri di altezza sul livello del mare, Mazzon, tra i 360 e i 430 metri sul livello del mare, e Pinzon, tra i 400 e 450 metri sul livello del mare) e ben 5 Pinot Nero prodotti ("Patricia", "Flora", "Trattmann", "Curlan" e "Vigna Ganger"), la cantina Girland è probabilmente uno dei maggiori produttori di Pinot Nero d'Italia, conducendo con autorevolezza la sfida con questo affascinante, quanto difficile, vitigno. La Riserva Trattmann 2018 è ottenuta in gran parte dai vigneti di Mazzon e profuma di piccoli frutti rossi, viole, erbe mediche, sottobosco, spezie e toni affumicati. Il sorso è agile e succoso, marcato da tannini sussurrati, sviluppandosi tendenzialmente raffinato e congedandosi con un finale solido e persistente, dai ritorni fruttati e speziati.

(are)



GREPPONE MAZZI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: **Società Ruffino**

Proprietà: Constellation Brands Inc.

Enologo: Gabriele Tacconi

Greppone Mazzi è la tessera del mosaico enoico Ruffino nella terra di Montalcino. Qui si producono vini dallo stile moderno che mettono in campo una costanza qualitativa di buon livello, accanto ad una pulizia d'esecuzione invidiabile. Il Brunello 2016 al naso regala note di frutta rossa che si inrociano con cenni di tabacco, cacao, e vaniglia. Al palato, l'attacco è tendenzialmente dolce, ma la buona dote di freschezza acida rende il sorso ritmato, che trova in tannini risolti un altro elemento di piacevolezza, fino ad una chiusura persistente. Nel 1877 due cugini, Ilario e Leopoldo Ruffino, fondarono una piccola cantina a Pontassieve, alle porte di Firenze. Da allora le cose sono molto cambiate in questa realtà produttiva, ma quello che non è cambiato è il ruolo che occupa questa azienda e cioè quello di restare saldamente uno dei marchi più conosciuti del vino italiano. Benché di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, la cantina fiorentina (dai numeri altrettanto importanti: 550 ettari per una produzione di 18.000.000 di bottiglie) continua a mantenere il suo baricentro fondamentale tra i vini e le colline della Toscana, con Poggio Casciano a Grassano a Montemassio a Greve in Chianti, da Santadame e Gretole a Castellina in Chianti a La Solatia, nei pressi di Colle Val d'Elsa (e le eccezioni venete de La Duchessa a San Donà di Piave e Ca' del Duca a Motta di Livenza).

(fp)



RUBINELLI VAJOL

Docg Amarone della Valpolicella Classico Destinée Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

Molinara, Oseleta

Bottiglie prodotte: 1.566

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: **Società Rubinelli Vajol**

Proprietà: famiglia Rubinelli

Enologo: Filippo Cengiarotti, Gianmaria

Ciman

Classico nell'espressione olfattiva l'Amarone della Valpolicella Destinée Riserva 2010, tra frutta rossa matura e sotto spirito, fiori appassiti, liquirizia, sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è ben profilato e tendenzialmente succoso, dai tannini presenti e dal frutto rotondo e croccante esaltato da una sapida acidità, che dà ritmo e spessore anche al finale dai ritorni fruttati. L'azienda della famiglia Rubinelli si trova nel cuore della Valpolicella classica e precisamente nella Conca di Vajol, una piccola depressione fra San Pietro in Cariano e San Floriano, caratterizzata nei suoi terreni da una forte presenza calcarea. I vigneti, nella parte dove i ceppi arrivano anche ad 80 anni di età, sono condotti utilizzando forme di allevamento tradizionali come la pergola veronese, mentre gli impianti più recenti sono allevati a Guyot. Gli ettari vitati sono 10 e fanno da cornice alla cantina, dispiegandosi negli appezzamenti di Campo Sant'Anna, Senter, Canala, Pera, Robinara, Pian, Quartaro, Binele, Sotobagatin, Marognete, Canne, Campo del Colonel e Marogne Longhe, per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie. La cifra stilistica aziendale, che guarda ad un modello leggiero per le proprie etichette, è dettata dalla tradizione con le maturazioni, molto lunghe, in legno grande, 30 e 50 ettolitri, a suggerire il classico appassimento delle uve, protagonista assoluto dei vini dell'areale.

(are)

ZOOM



AMA.M.I., MIELE DI CASTAGNO - CATANZARO

VIA INDIPENDENZA, 60 - AMARONI (CZ)

Email: info@mielidicalabria.it

Sito Web: www.mielidicalabria.it

Il miele di castagno di Amaroni (Catanzaro), prodotto da Clemente Olivadoti, figlio di uno degli apicoltori storici del piccolo paese della Calabria, è uno straordinario mix di piacevoli gustative e rimandi aromatici. Ricco di fruttosio, il miele originato dal nettare di "castanea sativa" è scelto dai consumatori per il suo sapore amarognolo, più o meno forte secondo il territorio d'origine. Ha un aroma intenso, penetrante, leggermente legnoso ed è facilmente riconoscibile per il classico colore ambra scura. È un miele a "identità nazionale", ovvero diffuso in tutte le regioni italiane, ma pochi sanno che la Calabria è la seconda regione in Italia per estensione di castagneti, subito dopo la Campania. È salvaguardato da Ama.M.I. "Amaroni Miele Italiano", l'associazione degli apicoltori di Amaroni, città del miele, accogliente borgo posto tra le colline incontaminate dell'entroterra calabrese, dove l'antica tradizione apistica si tramanda da generazioni, coinvolgendo intere famiglie nella produzione del miele.

RISTORANTE



LA PERGOLA AL BELLEVUE SYRENE - SORRENTO

PIAZZA DELLA VITTORIA, 5 - SORRENTO (NA)

Tel: +39 081 8781024

Sito Web: www.bellevue.it

Il golfo di Sorrento è uno dei luoghi più belli della costa campana, ma, probabilmente, è anche uno degli scorci più strepitosi del mondo intero. Qui, si affaccia la terrazza da sogno dell'Hotel Bellevue Syrene. Arroccato su di una scogliera, il Bellevue è un cinque stelle simbolo della Campania Felix. Oltre all'ospitalità, funziona in questa meravigliosa cornice anche il ristorante dell'albergo. "La Pergola" è il nome del locale guidato dallo chef Ivan Ruocco, che regala emozioni, prima ancora che gusto e ospitalità. La cucina offre le tendenze più contemporanee con lo sguardo sempre rivolto al territorio e alla tradizione. Gli stessi elementi che dominano il paesaggio, gli agrumi, le viti, gli ulivi, le noci, sono gli ingredienti fondamentali che compongono i piatti del ristorante "La Pergola". Materie prime ineccepibili, eccellenze del territorio, che si trasformano e si esaltano, danno vita ad esperienze di gusto nuove e appaganti, sempre in accordo con lo splendido luogo dove sorge il Bellevue Syrene.



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: © Emmanuel Allaire - Louis Roederer

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