

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 199 - Dal 27 Marzo al 2 Aprile 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 MARZO AL 2 APRILE 2022

Villa Le Prata

Roccolo Grassi

Le Fraghe

Alois Lageder

Il Poggione

Villa Bellini

Tenuta Larnianone

Marcalberto

Villa Canestrari

Masseria Cardillo

Mocali

Cantine Garrone

Baricci

Manara

Zoom: Caseificio Zucchelli, Grana Padano LO 205

Ristorante: Gourmet Prezioso a Castel Fragsburg - Merano (BZ)





VILLA LE PRATA

Docg Brunello di Montalcino Massimo
Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Villa Le Prata Società Agricola](#)

Proprietà: Anna Brookshaw, Bernardo

Losappio

Enologo: Gioia Cresti

Camminando per le vigne e per le stanze della residenza, si ha la netta percezione del sollievo con cui nel 2022 Anna Brookshaw e Bernardo Losappio raccontano la storia dei recenti avvenimenti che hanno coinvolto Villa Le Prata. Sollievo perché gli intrecci familiari non sono sempre facili da sbrogliare, ma anche perché i lunghi lavori che hanno seguito l'acquisizione della tenuta da parte della coppia stanno finalmente finendo. Anche per loro il lockdown è stata un'occasione per accogliere il mantra "adesso o mai più" nonostante tutto, trasformando le preoccupazioni in una piccola sfida quotidiana: nel ristrutturare l'edificio, nell'arredare con cura ogni stanza, nel valorizzare il giardino, nell'aprire a spizzichi e bocconi la struttura ricettiva, integrando l'arte contemporanea nel paesaggio e, infine, nell'iniziare ad immaginare la cantina nuova. Ma soprattutto, nel prendersi finalmente il tempo di conoscere a fondo le vigne che compongono i loro 2,8 ettari di terreno e decidere di dedicare d'ora in poi ad ognuno di essi un'etichetta, che ne sia una rappresentazione liquida fedele, anche grazie alla sensibilità dell'enologa Graziana Grassini. Nel frattempo, la loro Riserva Massimo restituisce la bellezza dell'annata 2016, con un sorso profondo e dolce di lampone, mora, incenso e cuoio, che si diffondono tenaci in bocca, sorretti dalla balsamicità dell'alloro e dalla freschezza dell'agrumo.

(ns)



ROCCOLO GRASSI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina

Bottiglie prodotte: 14.400

Prezzo allo scaffale: € 78,00

Azienda: [Azienda Agricola Rocolo Grassi](#)

Proprietà: Marco e Francesca Sartori

Enologo: Marco Sartori

Da sempre l'Amarone di questa piccola realtà si distingue per qualità e capacità di coniugare bevibilità e ricchezza fruttata. Così accade anche per l'annata 2016, dotata di una bella spina acida che, insieme ad una pregevole articolazione tannica, spinge bene il gran bel frutto lussuoso senza che mai diventi stucchevole o pesante. Ad annunciare questa impostazione, un naso delizioso dove i profumi di frutto maturo sono alleggeriti da note di alloro, timo e spezie rinfrescanti. Rocolo Grassi è una delle stelle più brillanti della Valpolicella enoica, anche se la sua comparsa sul firmamento di questo areale di produzione è piuttosto recente. La cantina di Francesca e Marco Sartori nasce infatti nel 1996 e annovera 14 ettari di vigna, allevata con cura e rispetto del territorio, per una produzione complessiva di 49.000 bottiglie, prevalentemente di vini rossi, ma c'è anche un ettaro di Garganega che alimenta una piccola produzione bianchista. I vigneti, distribuiti in vari appezzamenti, insistono nella valle di Mezzane, una delle "sottozone" della Valpolicella di maggior pregio. Lo stile delle etichette aziendali guarda alla tradizione con buona sintonia con il territorio d'origine e un'esecuzione centrata e priva di sgrammaticature, alla ricerca più della raffinatezza che della potenza. Inutile dire che l'Amarone, insieme al Soave, sono le etichette fondamentali di questa azienda.

(fp)



LE FRAGHE

Veneto Igt Garganega Traccia di Bianco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Azienda Agricola Le Fraghe](#)

Proprietà: Matilde Poggi

Enologo: Alberto Delibori

Una Garganega fresca e informale, che strizza l'occhio alle nuove generazioni. Traccia di Bianco è uno dei vini che raccontano il lavoro di Matilde Poggi, alla guida dell'azienda agricola Le Fraghe con base a Cavaion Veronese. I vigneti, in regime biologico, sono sulle colline moreniche tra la sponda orientale del Lago di Garda e la Valdadige. E una forte consapevolezza del territorio si riassume in otto referenze: tre bianchi, quattro rossi e un rosé che parlano di tipicità e di amore per la natura. "Tutto quello che faccio in vigna è teso al rispetto e alla conservazione di quelle espressioni uniche e irripetibili di territorialità che nei miei vini ritrovo", dice Matilde Poggi. Una scelta che la vede impegnata nella gestione di tutto il procedimento, dal vigneto alla bottiglia - una filosofia incarnata nella Fivi, associazione di cui è stata presidente per gli ultimi 9 anni. Le uve Garganega da cui si produce il Traccia di Bianco vengono selezionate a mano dal vigneto di località Camporengo. Dopo la fermentazione spontanea in serbatoi di cemento, il vino riposa sulle fecce fini, mantenute in sospensione da periodici bâtonnage. Nel calice il vino è di un giallo paglierino, lievemente velato dall'assenza di filtrazione all'imbottigliamento. Al naso regala aromi di pesca bianca e banana, accenni di bosso, fieno ed erbe officinali. Il palato è fruttato e carnoso, dominato da un'acidità asprigna e beverina. Il finale chiude su toni agrumati.

(Giambattista Marchetto)



ALOIS LAGEDER

Doc Alto Adige Pinot Bianco Versalto

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Lageder Società Agricola](#)

Proprietà: Alois e Alois Clemens Lageder

Enologo: Paola Tenaglia, Jo Pfisterer

Il Pinot Bianco Versalto 2020 profuma di susina e pesca bianca, glicine, sambuco e un tocco di erbe aromatiche, leggermente speziato. In bocca, il sorso è fresco e appena sapido e si allunga bene insieme al frutto e ad una buona verve acida, fino ad un finale convincente dai rimandi sapidi e floreali. Alois Lageder ha ormai assunto saldamente un ruolo centrale nel panorama enoico altoatesino, esprimendo con le sue etichette personalità e aderenza territoriale. Un risultato figlio di una visione chiara, che ha trovato un suo primo traguardo nella conversione in biodinamica dei vigneti di proprietà (2003). Fondata nel 1823 e giunta ormai alla sesta generazione, la cantina di Magrè riesce come pochi altri a raccontare quelle che sono le caratteristiche peculiari di un territorio, dall'appellare sempre più crescente e capace di offrire vini inappuntabili sotto ogni profilo. Sono 150 gli ettari vitati, gestiti sia direttamente dalla famiglia Lageder, che da viticoltori di fiducia, tra Magrè, Cortaccia, Termeno e lago di Caldaro, per una produzione che sta intorno al milione di bottiglie. Il portafoglio prodotti è articolato e comprende sia bianchi che rossi, distribuiti su tre linee differenziate qualitativamente: "Vitigni Classici", "Composizioni", "Capolavori". L'Alto Adige Pinot Bianco Versalto fa parte della gamma "Composizioni", che si pone a metà della piramide qualitativa aziendale.

(are)



IL POGGIONE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenuta Il Poggione](#)

Proprietà: Leopoldo e Livia Franceschi

Enologo: Fabrizio Bindocci

Il Brunello di Montalcino 2017 della Tenuta Il Poggione profuma di frutti rossi maturi, rosa appassita, china ed erbe aromatiche, su base tostata e affumicata. In bocca, l'articolazione tannica è fitta e solida e il sorso ha impatto denso ed avvolgente, terminando in un finale intenso e dai rimandi ancora fruttati e tostati. 127 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie sono i numeri attuali de Il Poggione, certamente una delle realtà più significative di Montalcino. La cantina si trova a Sant'Angelo in Colle, quindi nel cuore del versante sud della denominazione: questa collocazione influenza in modo quasi paradigmatico le caratteristiche del Sangiovese aziendale, che qui esprime la sua forza e il suo temperamento più caldo e generoso, non esente da toni mediterranei. L'interpretazione che ne dà l'azienda, condotta oggi nelle sue strategie produttive e commerciali da Fabrizio Bindocci - mentre la proprietà è in mano a Leopoldo e Livia Franceschini, ultimi rappresentanti di una famiglia di possidenti fiorentini che dalla fine dell'Ottocento si trovano tra le colline di Montalcino - è tendenzialmente tradizionale e passa da lavorazioni di cantina che prevedono macerazioni medio-lunghe e maturazioni in legno grande. Il risultato sono Brunello di chiara definizione stilistica e dalla costante e solida qualità, capaci anche di sfidare il tempo come pochi altri.

(are)



VILLA BELLINI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Centenarie

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 3.215

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Società Agr. Corte Polfranceschi](#)

Proprietà: Società Riello Elettronica

Enologo: Enrico Nicolis, Erica Preosto

Dagli eredi della famiglia Bellini, questo piccolo paradiso a Castelrotto è passato alla passione dell'architetta Cecilia Trucchi e di suo marito; quindi, nel 2016, alla Società Riello Elettronica. La tenuta comprende una villa del '700 e 6 ettari di brolo, completamente recintati: 4 di questi sono vitati e terrazzati, i restanti sono dedicati agli ulivi, ad un boschetto che ospita una torre ed un laghetto, qualche filare di cipressi secolari e una fonte con un pozzo. La semplice bellezza di Villa Bellini suscita spontaneamente la volontà di mantenere sano ed armoniosamente integro questo giardino, e ciò spiega l'attenzione che si è data nel tempo ad una gestione delicata della biodiversità del luogo. I vigneti sono a pergola ed alberello (pura decisione estetica e sperimentale, presa dai precedenti proprietari) e comprendono le 4 uve tipiche della Valpolicella: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, che vengono raccolte a mano, in parte appassite naturalmente nel fruttuato, fermentate insieme spontaneamente e micro-vinificate secondo i tempi di raccolta, infine affinate in legni a tostatura lieve. Ne escono tre etichette - Valpolicella, Ripasso e Amarone: quest'ultimo, il Centenarie, reduce da un'annata molto calda, risulta però succoso di arancia e fine di fiori freschi, con una nota di iodio; scorre bene in bocca, intenso e saporito, ben intrecciato nei gusti balsamici, speziati e fruttati.

(ns)



TENUTA LARNIANONE

Toscana Igt Rosso Bragia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agricola Morfini](#)

Proprietà: famiglia Morfini

Enologo: Luca Rettondini, Angelo Cagliani

Situata fra le colline, alle porte di Siena, la Tenuta Larnianone conta 19 ettari di vigne e 12 di uliveti, oltre ad una serie di splendide ville destinate all'hospitality. È un "piccolo" paradiso che dal 1939 la famiglia Morfini cura con passione valorizzando il potenziale di suoli straordinari con un minuzioso lavoro in vigna (rigorosamente manuale) e in cantina. La varietà dei terreni di origine Pliocenica definisce il carattere delle singole particelle dei vigneti, assicurando concentrazione e apporto di tannini, conferendo ai vini della proprietà grande struttura e longevità. Tra questi una nota particolare la merita il Bragia, un assemblaggio di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon che sa sempre sorprendere. Questo vino si caratterizza al naso per intensità ed eleganza divenendo, all'atto dell'ossigenazione, potente e seducente. Si percepiscono chiaramente profonde note di ciliegia, mora, pepe nero, cuoio, viola, chiodi di garofano, note eterree (smalto), melagrana, liquirizia, sottobosco, cioccolata e tabacco dolce che rendono il Bragia straordinariamente complesso. L'ingresso in bocca è fresco, morbido, con un tannino di carattere ma elegante e perfettamente integrato. Complesso nella componente aromatica, in bocca come al naso, questo vino si distingue per un finale lunghissimo e "succulento" tra frutti rossi e neri, liquirizia, cioccolata e note speziate. Perfetto in abbinamento con piatti a base di carne.

(Paolo Lauria)



MARCALBERTO

Docg Alta Langa Extra Brut Millesimo2mila17

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Azienda Agricola Marcalberto](#)

Proprietà: famiglia Cane

Enologo: Alberto e Piero Cane

Azienda squisitamente familiare quella condotta da Alberto e Marco Cane, a cui danno una mano i genitori Marina e Piero. Una piccola realtà produttiva che conta su 6,5 ettari a vigneto per una produzione di 40.000 bottiglie, tutte all'insegna del Metodo Classico (con un'unica eccezione rappresentata dal rosso, da uve Pinot Nero, "Lavorare stanca", che oltre ad omaggiare uno dei più importanti scrittori della zona, Cesare Pavese, sembra anche ricordarci che avere a che fare con la varietà borgognona per eccellenza, è sempre una fatica). Siamo a Santo Stefano Belbo, nel cuneese, e qui la spumantizzazione è diventata una vera e propria "religione", affiancandosi anche allo sviluppo della denominazione Alta Langa che sta, specie di questi tempi, raggiungendo un successo davvero di rilievo, inserito in quello più generale e complessivo delle bollicine italiane tout court. I vitigni di riferimento sono lo Chardonnay e il Pinot Nero (con il Moscato Bianco ad alimentare la produzione di Asti Metodo Classico), vinificati ed affinati in legno di varia misura per poi sostare sui lieviti con tempi che arrivano fino ai 36 mesi. Il Brut Millesimo2mila2017 possiede aromi di frutta a polpa bianca, pane appena sfornato, fiori e una leggera nota di pietra focaia. In bocca, la carbonica è ben dosata e il perlage è persistente, donando al sorso fragranza e sapore, che ritroviamo anche nel finale leggiadro e sapido.

(are)



VILLA CANESTRARI

Docg Amarone della Valpolicella Dieci Anni Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 1.333

Prezzo allo scaffale: € 170,00

Azienda: [Società Agricola Villa Canestrari](#)

Proprietà: Adriana Franchi, Francesco

Bonuzzi

Enologo: Alessandro Tacconi, Luigi Andreoli

L'Amarone Dieci Anni Riserva 2010 di Villa Canestrari, si inserisce in una tendenza produttiva che allunga i tempi di uscita dei vini più importanti, ad evidenziare l'attitudine all'invecchiamento del rosso più significativo del veronese. Al naso, ci sono i frutti rossi in confettura, la liquirizia, le spezie e una nota balsamica da erbe officinali. Pieno e compatto il sorso dai rimandi fruttati succosi e dai tannini fitti, a confluire in un finale ampio, dolce e dai ritorni balsamici. La storia di Villa Canestrari comincia nel lontano 1888, quando Carlo Bonuzzi, capostipite della famiglia e proprietario di alcuni vigneti nella Val d'Illasi, si diploma alla regia scuola di enologia di Conegliano Veneto e comincia a mettere in bottiglia e a vendere i vini aziendali. Gli eredi di Bonuzzi, nel 1992, si sono associati con l'Azienda Franchi, proprietaria della Villa Canestrari, dando origine all'assetto aziendale come la conosciamo oggi e disegnando una svolta significativa per questa realtà veneta sul piano produttivo. I vigneti, che occupano una superficie di 19 ettari divisa in quattro poderi - Tenuta Lanoli, Tenuta Casaletti, il Brolo e la tenuta Sande - sono situati tutti nella zona collinare ad est di Verona e cioè la Val d'Illasi, tra i comuni di Colognola ai Colli e Illasi, con terreni alluvionali-calcarei calcareo, tendenzialmente ghiaioso, a substrato vulcanico o da falda di detriti marini.

(are)



MASSERIA CARDILLO

Doc Matera Primitivo Goj

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Masseria Cardillo Società Agricola](#)

Proprietà: Giovanni e Rocco Graziadei

Enologo: Oronzo Alò

Il Primitivo in Basilicata - una piattaforma ampelografica segnata dalla contiguità con Campania e Puglia - è marcato dalle colline del Materano che degradano verso il mar Jonio e Metaponto, una delle più importanti città della Magna Grecia. Qui si trova Masseria Cardillo, produzione variegata su 300 ettari, di cui 20 a vigneto, e un relais tra gli olivi, nato dalla ristrutturazione di granaia del 700, secolo a cui risale la proprietà della famiglia Graziadei. Diversi i vitigni coltivati - Primitivo, Aglianico, Merlot, Cabernet Sauvignon, Fiano e Moscato - e due etichette di Primitivo in purezza. Accanto al Baruch, dal 2020 c'è il Goj, che nasce "per misurarsi con una vinificazione differente del vitigno e ottenerne un profilo più austero, gradito a coloro che non ne amano la morbidezza" racconta Giovanni Graziadei che con il fratello Rocco conduce l'azienda. Goj, nome particolare come per tutti i vini dell'azienda, in ebraico significa "popolo" ed è riferito, spiega Giovanni, "alla comunità del nostro paese, Bernalda, che concorre e affianca la nostra capacità di fare impresa". Goj 2017 Matera doc Primitivo - 12 mesi di botte piccola e 18 di affinamento in bottiglia - è corposo, complesso ed elegante al naso come al sorso, che ritrova le promesse dell'olfatto: frutti rossi anche di sottobosco, come la fragolina, spezie, liquirizia, cioccolato fondente e note di tostatura.

(Clementina Palese)



MOCALI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Mocali](#)

Proprietà: Tiziano Ciacchi

Enologo: Tiziano Ciacchi

Mocali è il marchio storico della famiglia Ciacchi, creata da Dino Ciacchi negli anni '60, uno dei 25 fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino, caratterizzandosi da sempre con vini di impronta stilistica tradizionale, da invecchiamenti rigorosamente in legno grande. A partire dal 1996, è stato affiancato da quello di "Poggio Nardone", resuscitando il toponimo di quella che era stata una fattoria vicina, caratterizzato, invece, da vini contraddistinti da un'espressione in chiave "modernista" del Brunello, con le maturazioni effettuate in legno piccolo. Complessivamente i vigneti si estendono su una superficie di 16 ettari, nel versante sud-ovest della denominazione, ad un'altezza media di 350 metri sul livello del mare. Il Brunello di Montalcino Riserva 2016, coglie a pieno i tratti fondamentali di un'annata molto importante, riportandoli in un profilo aromatico arioso e segnato da un rigoglioso fruttato dai tocchi terrosi e dai rimandi affumicati, con contrappunti di erbe aromatiche e di fiori appassiti. In bocca, il sorso è sapido e contrastato, dai tannini incisivi e saporiti e dal finale solido e persistente. Nel 2001, l'azienda acquista in Maremma un'altra unità produttiva, a Montiano, che conta su 6 ettari a vigneto. Anche in questo caso, sdoppiando la sua produzione tra le etichette a marchio "Süberli" (il nome originario della tenuta) e quelle a marchio "Poggio Nardone".

(fp)



CANTINE GARRONE

Vino Rosso Munaloss

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo, Croatina

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Cantine Garrone](#)

Proprietà: famiglia Garrone

Enologo: Roberto e Matteo Garrone

La Cantine Garrone stanno in Val d'Ossola, che forse non è la valle più conosciuta d'Italia. Suggestendo "D di Domodossola", però, il pensiero riesce a localizzarla nella parte più settentrionale del Piemonte. Qui la viticoltura esiste da talmente tanto tempo da ospitare un clone antico del Nebbiolo: il Prunent. Va da sé, quindi, che non è raro trovare vigne di piante centenarie, oltretutto abbarbicate su terreni impervi e scoscesi, ad altitudini che posso arrivare ai 900 metri di altezza. Sono piccoli appezzamenti familiari sparsi, che nel secolo scorso furono spesso abbandonati per il grande esodo dalle zone rurali nei decenni post rivoluzione industriale. La storia della famiglia Garrone s'intreccia con questo territorio nel 1921, quando si trasferisce qui dall'astigiano per produrre e commerciare vino. Le vigne dimenticate stuzzicano Pietro e Mario, che provano a chiederne la vendita di grappoli, per poterli vinificare e tornare a dare dignità agricola a quei terreni vocati. Il progetto funziona, ed oggi i figli - Matteo e Marco - producono circa 50.000 bottiglie l'anno in 6 etichette, provenienti da 3 ettari di proprietà e 11 ettari in gestione da 50 famiglie della zona. I vini sono sorprendenti per schiettezza e pulizia e il Munaloss - da vigne giovani, solo acciaio - scorre brillante, croccante ed energico: caramella alla mora, melissa, scorza di arancia e resina, che non si riesce a smettere di bere.

(ns)



BARICCI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Baricci Colombaio Montosoli Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Buffi Baricci

Enologo: Francesco e Federico Buffi

È raro trovare a Montalcino un'azienda che abbia considerato alla pari sia il Rosso di Montalcino che al Brunello. Quest'ultimo è il vino di punta indiscusso e su questo si convogliano, inevitabilmente, le maggiori attenzioni. Per Baricci, 5 ettari a vigneto per 30.000 bottiglie di produzione complessiva, questa logica non ha mai prevalso. Robusti e slanciati, i vini che arrivano dalla sottozona nord di Montalcino e, soprattutto, quelli ottenuti nella celeberrima collina di Montosoli sono inconfondibili e rendono il "Podere Colombaio" un punto di riferimento della denominazione. Prima Nello Baricci, insieme al genero Pietro Buffi ed oggi i figli di quest'ultimo Federico e Francesco hanno costruito una delle tante belle storie di vino di Montalcino, a partire dalle squisite declinazioni di Rosso di Montalcino, fino a significative letture del Brunello. Qui, più che altrove, l'influsso della terra, la collina di Montosoli, è decisamente protagonista dei Sangiovese aziendali, al di là delle tecniche di produzione o di quelle di affinamento (che la cantina effettua in legno grande da 20 e 40 ettolitri). Ecco allora il Brunello 2017, superare un'annata complicata dal punto di vista climatico, offrendo aromi di piccoli frutti rossi maturi, rimandi alla liquirizia e alla grafite, che conducono ad un sorso dal timbro mediterraneo nel suo caldo sviluppo, ma anche intensamente sapido e contrastato.

(fp)



MANARA

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Corte Manara

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Croatina

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Manara](#)

Proprietà: Lorenzo, Fabio e Giovanni

Manara

Enologo: Davide Manara

La cantina Manara si trova a San Floriano, fra le due valli che salgono a nord verso Marano e Negrar. È nata nel 1950, fondata da Guido Manara che l'ha condotta fino al 1993, insieme ai figli Lorenzo e Fabio. Giovanni si aggiunge ai fratelli e da quel momento la filiera è gestita interamente dalla famiglia: dalla vigna alla cantina, fino alla commercializzazione delle bottiglie finite. Gli ettari vitati totali oggi sono all'incirca 11, situati nelle zone collinari classiche dei comuni di Negrar, San Pietro in Cariano e Marano di Valpolicella. La filosofia aziendale cerca di seguire una riconoscibilità territoriale dei vini, ed è per questo che alcune etichette vengono vinificate separatamente, quando provengono da precisi vigneti. È il caso del Ripasso Le Morete - proveniente dal vigneto omonimo a San Pietro in Cariano, o dell'Amarone Postera - ottenuto dalle uve di una vigna assolata di Marano, o ancora il Recioto El Rocolo - che origina da una vigna terrazzata a Negrar. L'Amarone Corte Manara è invece fatto con le uve dei vigneti collinari di tutti questi tre comuni. La siccitosa 2017 ha dato sollievo ai grappoli grazie agli sbalzi termici di agosto e alla pioggia di settembre: il calore infatti c'è ma non accorcia il sorso, che invece si allunga in bocca piacevolmente vegetale e pepato, oltre che dolce e sapido, amplificando il sapore e l'odore di uva spina, lampone, fragole e balsami delicati.

(ns)

ZOOM



CASEIFICIO ZUCHELLI, GRANA PADANO LO 205

CASCINA MARMORINA, 18 - ORIO LITTA (LO)

Tel: +39 0377 804232

Sito Web: www.caseificiozucchelli.com

Il Caseificio Zucchelli è un'impresa a carattere familiare, situata nella Cascina Marmorina di Orio Litta (Lodi), nella Bassa Lodigiana. Attingendo dalla tradizione secolare della produzione del Granone Lodigiano, oggi il Caseificio Zucchelli riesce a coniugare quanto di meglio rappresentato dalla tradizione e dalle moderne tecnologie lattiero-casearie. L'azienda concentra, evidentemente, la sua produzione sul prodotto principale della tradizione casearia locale: il Grana Padano. Ma, nell'ultimo ventennio, il Caseificio Zucchelli ha puntato anche sulla rivalutazione dei prodotti gastronomici più antichi del territorio, reintroducendo il "Lodigiano Zucchelli", il vero erede del "Granone Lodigiano", e della "Raspadura Lodigiana", la tipica e prelibata sfoglia di formaggio. Il Grana Padano matricola LO 205, che lo identifica in modo univoco tra i produttori di questo formaggio, possiede profumo fragrante e gusto delicato, con la stagionatura che si prolunga da un minimo di 24 mesi, fino ai 36.

RISTORANTE



GOURMET PREZIOSO A CASTEL FRAGSBURG

CASTEL FRAGSBURG, FRAGSBURG 3 - MERANO (BZ)

Tel: +39 0473 244 071

Sito Web: www. fragsburg.com

Dopo molti anni di esperienza nella gastronomia internazionale, alla fine, hanno riportato lo chef Egon Heiss, nativo della Val Sarentino, alle sue radici native. Al ristorante Gourmet Prezioso dell'hotel Fragsburg Soul Garden di Merano, la sua proposta punta su creazioni salutari, improntate su ricette semplici, ma che non rinunciano alla creatività, tramandate da generazioni, attingendo ad ingredienti freschi, prodotti da aziende agricole biologiche e antiche varietà della terra dell'Alto Adige. La particolare attenzione per le materie prime del territorio, alla qualità e alla salute, mettono in evidenza la freschezza e gli aromi in un percorso gastronomico, che si fa sensoriale a tutto tondo. Tutto questo, unito all'atmosfera del ristorante, nella loggia di vetro circondata da rose e vite selvatiche e nella loggia gourmet sulla terrazza in legno. I vini della cantina, prevalentemente italiani e altoatesini, elevano con le loro raffinate sfumature il menu del ristorante, che ha una stella Michelin.



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: © Marcalberto

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