

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 200 - Dal 3 al 9 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 3 AL 9 APRILE 2022

*Palazzo*

*Antica Cantina Valerio Lucarelli*

*Calatroni*

*Torre d'Orti*

*Poggiarellino*

*La Quercia Rossa*

*Santa Sofia*

*Eisacktaler Kellerei*

*Colombo*

*Corte Pavone*

*Tröpfthalhof*

*I Campi*

*Valentina Cubi*

*La Rasina*

*Zoom: Pasticceria Lorenzetti, Colomba con Albicocche*

*Ristorante: Langosteria Cucina - Milano*





## PALAZZO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Società Agricola Palazzo](#)

Proprietà: fratelli Loia

Enologo: Fabrizio Ciufoli

Il Brunello 2017 di Palazzo è rosso ben eseguito che si esprime aromaticamente con cenni di ciliegia matura, erbe di campo, corteccia e spezie con qualche tocco balsamico e resinoso. In bocca, il tannino è vivace e compatto e si dispiega continuo insieme ad una buona sapidità di fondo, fino ad un finale ancora dai rimandi fruttati. La storia di questa piccola realtà produttiva familiare, 4 ettari a vigneto per 22.000 bottiglie, inizia nel 1983, quando, dopo una vita vissuta tra Inghilterra e Scozia, Cosimo Loia acquista la Tenuta Palazzo, che curiosamente portava lo stesso cognome della moglie Antonietta. Nel 1986, insieme ai figli, Cosimo Loia comincia a commercializzare i propri vini, inserendosi a pieno titolo nella denominazione rossista oggi più affermata di Toscana. Siamo nel versante sud-est di Montalcino ed i vigneti si trovano ad un'altezza di 320 metri sul livello del mare. In vigna come in cantina le operazioni sono ridotte all'osso e il Sangiovese si può esprimere in tutto il suo temperamento, sia nel bene che nel male, dando origine ad una piccola linea di vini diretti e piacevoli, che, evidentemente, trova nel Brunello e nel Rosso di Montalcino i suoi protagonisti principali, benché la cantina produca anche l'Igt Alcineo (da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot), totalmente affinato in barrique, mentre i vini a denominazione maturano in legno di varia misura.

(fp)

## ANTICA CANTINA VALERIO LUCARELLI

Marche Igt Rosso Lenòs

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Vernaccia Nera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Valerio Lucarelli](#)

Proprietà: famiglia Lucarelli

Enologo: Giovanni Basso

L'azienda Antica Cantina Valerio Lucarelli si trova a 550 nel versante collinare di San Genesio, ad est dei Monti Sibillini, in Provincia di Macerata. I simboli di questa realtà animata da Valerio Lucarelli sono un torchio di legno della fine del XVIII secolo, costruito dal capostipite Luigi, e un vecchio forno che contiene la "callara", un grande recipiente di rame, utilizzato per la produzione di vino cotto. Si tratta di una piccola cantina, che si contraddistingue per uno stile di stampo tradizionale, espresso da rossi corposi e intensi, che conta su 2 ettari di vigneto (con una piccolissima parte coltivata a Cabernet Sauvignon) da cui si ricavano 4.000 bottiglie ripartite su 2 etichette: il Sangiovese in purezza "Sarnum" (vinificato in cemento e maturato in barrique per 24 mesi e poi per 12 mesi in bottiglia) e il "Lenòs", oggetto del nostro assaggio, uvaggio di Sangiovese e Vernaccia Nera (vitigno di antica coltivazione molto diffuso nella vicina Serrapetrona), vinificato in cemento e affinato per la quota parte del Sangiovese in barrique (12 mesi) e per quella della Vernaccia Nera in acciaio, a cui seguono altri 12 mesi di bottiglia. La versione 2018 possiede aromi maturi di piccoli frutti rossi, cenni di viola e di erbe di campo, a cui si aggiungono tocchi di liquirizia e spezie. In bocca, il sorso è pieno, continuo e succoso, dal finale contraddistinto da una bella nota balsamica.

(are)

## CALATRONI

Spumante Brut Cuvée Pinot 64

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Calatroni](#)

Proprietà: Cristian Calatroni

Enologo: Cristian Calatroni

I due fratelli Calatroni, Cristian e Stefano, sono il ritratto dell'impegno, della vitalità e dell'amore infusi per dimostrare che l'Oltrepò Pavese vale, soprattutto per il Metodo Classico. Una sfida che non riguarda solo il vino, ma anche l'enoturismo, con l'agriturismo, il winetrekking, le cene tra i filari e l'iniziativa Adotta un filare. Appena arriviamo ci portano subito in vigna: siamo a Montecalvo Versiggia, il comune più vitato a Pinot Nero dell'Oltrepò, particolarmente adatto alla spumantizzazione come metodo classico, per la sua acidità e complessità organolettica. Ci troviamo nella parte orientale della Valle Versa, con terreni caratterizzati da calcare, marne, argille e sassi. I vigneti sono cinque, esposti a nord e nord-ovest ad altitudini diverse (dai 200 ai 540 metri) per un totale di venti ettari. Le uve di ogni singolo vigneto sono vinificate separatamente, per arrivare poi al taglio che raggiunge l'equilibrio e la personalità del territorio. Cristian, enologo, prende le redini della cantina nel 2001 e nel 2006 produce le sue prime bollicine. Da allora è stato un crescendo, sia in consapevolezza sia nel continuo mettersi in gioco per un territorio in cui crede totalmente. Una passione instillata dal padre che acquistò nel 1964 le terre in cui lavorava da mezzadro. Il Pinot 64 è vibrante, sapido, con una vivida spinta acida e un finale in crescendo: rappresenta appieno il loro stile.

(Alessandra Piubello)

## TORRE D'ORTI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Azienda Agricola Cavalchina](#)

Proprietà: famiglia Piona

Enologo: famiglia Piona

La famiglia Piona nasce bianchista, nelle terre meridionali del Lago di Garda. La Cavalchina è l'azienda che ha dato origine a tutto, anche al vino "Custoza", grazie all'eclettico industriale di pellame Luciano, che comprò i primi vigneti a inizio '900. Fu il nipote Luciano a trasformare la cantina nell'attività principale di famiglia. E fu sempre lui, in ricordo della passione garagista del nonno per il Recioto, a comprare col fratello Franco l'azienda Torre d'Orti. Con la deviazione familiare per l'acidità in mente (e in bocca), la scintilla è scattata per 12,5 ettari vitati a Marcellise, a nord-est di Verona. "Qui la terra cambia, rispetto alla zona Classica della Valpolicella: è bianca, marnosa - spiega Francesco, figlio di Luciano - con uno strato superiore sottile di argilla, che permette di mantenere alta l'acidità e basso il pH". Anche la scelta di non far effettuare la malolattica al vino, aiuta il loro Amarone a mantenere una fresca vena vegetale da wasabi, sia al naso che in bocca. Agrume, fiori e dosata balsamicità fanno il resto, in un vino dal tannino aderente ma che non smette di scorrere caldo e croccante, à la "mon chérie". "Tenute di Famiglia" resta una realtà familiare, nonostante le 4 tenute di cui è composta oggi. Persino le etichette sono "fatte in casa": merito dell'estro artistico di una prozia, ispirata dalle acqueforti dell'epoca e dall'art nouveau della metropolitana parigina.

(ns)



## POGGIARELLINO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Poggiarellino](#)

Proprietà: Lodovico Ginotti

Enologo: Marco Mocali

Piccola Azienda situata nel quadrante nord della denominazione, a due passi da Buonconvento, è condotta dal 1986 da Lodovico Ginotti nel quadro di una organizzazione squisitamente familiare, una connotazione molto frequente tra i produttori del Brunello di Montalcino. Oggi, Poggiarellino si estende su poco meno di 30 ettari, 3 dei quali iscritti a Brunello (più altri due ad Igt), ed offre anche ospitalità nel proprio agriturismo, uno dei primi ad entrare "in servizio" nell'areale di Montalcino. Fino alla metà del XX secolo, l'azienda agricola era una realtà a tutto tondo, producendo vino, olio, cereali, foraggio, lino, canapa e allevando anche il baco da seta, che spiega la presenza delle secolari piante di gelso, che delimitano il podere. Le bottiglie prodotte sono in media 15.000, distribuite tra Brunello, Brunello Riserva e Rosso di Montalcino e lo stile delle etichette aziendali è austero e tradizionale. La filosofia produttiva è tendenzialmente essenziale, sia nelle pratiche agronomiche che in cantina, dove il Sangiovese matura in legno di media capacità (mai oltre i 30 Hl). Il Brunello di Montalcino Riserva 2016 possiede profilo aromatico dai classici rimandi alla ciliegia, alla viola e alle erbe aromatiche, arricchito da tocchi speziati e affumicati. Il sorso è tendenzialmente potente, contraddistinto da tannini fitti, buona acidità e ritorni fruttati, anche nel finale ampio e persistente.

(are)

## LA QUERCIA ROSSA

Docg Barbera d'Asti La Classica

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [La Quercia Rossa Società Agricola](#)

Proprietà: Matteo Reami

Enologo: Andrea Buzio

I nonni arrivarono a Moncalvo, nell'Astigiano, subito dopo l'alluvione in Polesine del novembre 1951. Da mezzadri, piantarono le prime barbatelle in quella cascina che riuscirono a comprare solo all'inizio degli anni '70. Negli anni arrivarono i primi clienti: acquistavano il vino, ma volevano anche mangiare, sotto il grande fico, gli agnolotti e il coniglio che preparavano nonna Pina e zia Teresa. Così a Ferragosto del 1986, con l'esprit imprenditoriale di mamma Laura, aprì l'agriturismo. Oggi La Quercia Rossa sono sei ettari tra vigna, nocciolo e orto, e un agriturismo con nove camere e un ristorante per gli ospiti. L'eredità è passata al nipote Matteo Reami, studi in lingue straniere, e alla moglie Cristina: «Ho piantato la mia prima vigna con zio Luigi e papà Floriano - racconta Matteo - l'ultima durante il lockdown con i miei figli Giulia e Niccolò, 10 e 8 anni. Ha un 40% di pendenza: la chiamiamo la nostra vigna eroica». Terra sabbiosa e ricca di fossili marini che esprime bene l'anima della Barbera con la sua acidità spiccata, ma allegra, e un sentore di frutti rossi appena maturi. Una Barbera che si abbina bene alla carne. D'altronde, Moncalvo è famosa per la sua Fiera del Bue grasso. In agriturismo, però, amano le provocazioni belle e la abbinano con le verdure dell'orto: la servono con una frittata di zucchine trombette o con un'insalata di pomodori dolci appena raccolti.

(Fiammetta Mussio)

## SANTA SOFIA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 76.000

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Società Santa Sofia](#)

Proprietà: famiglia Begnoni

Enologo: Giancarlo Begnoni

I vigneti della cantina con base a San Pietro in Cariano, 53 ettari, dimorano nei Comuni di Negrar e Fumane, in zone di particolare significato enologico dell'areale, da cui provengono le uve per l'Amarone Classico di Santa Sofia, che dopo almeno 90 giorni di appassimento, diventano vino, a maturazione per 36 mesi in legno grande. L'annata 2016 regala un vino sontuoso, che profuma di ciliegia sotto spirito, accompagnata da note speziate e balsamiche. Il sorso è pieno e gustoso, dolce e sapido, pepato nel finale. Santa Sofia, oggi condotta da Giancarlo Begnoni insieme ai figli Luciano e Patrizia - negoziante della zona capaci di selezionare i siti più vocati e i vignaioli più attenti, da cui attingere la materia prima - produce una serie di etichette sempre ben centrate e non privi di carattere. Una via moderna per la custodia di una tradizione antica, in una fase di particolare successo per i vini del veronese. L'azienda appartiene a quelle storiche del territorio, essendo stata fondata nel 1811. Si trova a Nord di Verona, in una antica villa gentilizia, Villa Santa Sofia, disegnata nel 1560 e appartenente alle opere palladiane. Le cantine si trovano di lato e nella parte sottostante la Villa. Cotanto lignaggio non ha intaccato, nel tempo, i caratteri salienti di questa cantina, rimasta sostanzialmente di dimensioni medie (550.000 bottiglie prodotte all'anno) e di impronta classica.

(fp)

## EISACKTALER KELLEREI

Doc Alto Adige Valle Isarco Riesling Aristos

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantina Valle Isarco](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hannes Munter, Riccardo

Cotarella

Con la vendemmia 2020 la Cantina Valle Isarco festeggia i 30 anni della selezione di vini "Aristos": i vini "migliori" (dal greco ἀριστος - molto buono) della cooperativa altoatesina, quella più settentrionale d'Italia, composta oggi da 130 soci e 150 ettari. La Valle Isarco è stretta e fredda, solcata dal fiume omonimo, ma i vigneti sono tutti esposti a sud ed arrivano anche alle impegnative altitudini di 850-1000 metri: terrazzamenti aggrappati ai fianchi scoscesi delle Dolomiti, che regalano un colpo d'occhio unico all'osservatore (e non pochi grattapi a chi si dedica alle vigne). Di questi, 100 parcelle divise fra 30 produttori (e 25 ettari totali) vanno a comporre le 9 etichette Aristos, con un disciplinare di produzione dedicato (e un 20% di resa in meno rispetto agli altri vigneti). Tutte le parcelle, una volta in cantina, vengono vinificate separatamente e unite in un secondo momento, ma soprattutto, a monte, vengono costantemente monitorate da un'applicazione digitale apposita, che ne contiene le informazioni più minuziose. L'impegno, insomma, è ai massimi livelli, e anche la qualità dei vini si sta definendo. Il Riesling convince più di tutti: coltivato a nord, a 750 metri sulla sponda destra del fiume, in terreni di scheletro poco profondi - mostra un'anima citrina e minerale, sdrammatizzata dalla dolcezza della pera matura e del cedro candito e dalla freschezza della menta e del tè verde.

(ns)



## COLOMBO

Docg Alta Langa Brut Rosé Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Colombo Cascina Pastori](#)

Proprietà: Antonio Colombo e figli

Enologo: Daniele Carboni, Riccardo

Cotarella

La Cascina Pastori, di proprietà del cardiologo Antonio Colombo, che ha realizzato il proprio progetto enologico dopo averlo avviato nel 2004 a partire da questa struttura, si trova a Bubbio nell'astigiano e comprende 10 ettari a vigneto, caratterizzati da terreni di matrice calcarea, per una produzione complessiva di 40.000 bottiglie. Una realtà di piccola dimensione, ma in grado di proporre un'offerta di etichette ben eseguite e dai tratti stilistici moderni e di chiara lettura. Qui si coltivano soprattutto le varietà Pinot Nero e Chardonnay (con una piccola quota di Moscato), che l'azienda declina sia con vini fermi che a Metodo Classico. Un progetto ben realizzato che si distacca parzialmente dal tradizionale focus sulle denominazioni e sui vitigni locali, tipico in questo areale, puntando invece decisamente su vini dalle caratteristiche e dal respiro internazionale, con gli spumanti a recitare il ruolo di protagonisti, anche visto il successo che questa tipologia sta riscuotendo nel recente passato. L'Alta Langa Brut Rosé Riserva 2015 si presenta di un bel colore rosa brillante con perlage fine e persistente. Al naso, si susseguono rimandi alla fragola, al melograno, all'arancia, con tocchi di rosa e pan-brioche. In bocca, il sorso è tonico, dallo sviluppo compatto e continuo, caratterizzato da una piacevole freschezza agrumata, che resta anche nella sapida e persistente chiusura.

(are)

## CORTE PAVONE

Docg Brunello di Montalcino Campo Marzio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 63,00

Azienda: [Weingut Loacker](#)

Proprietà: famiglia Loacker

Enologo: Hayo Loacker

Corte Pavone è stato il primo colpo di testa toscano di Rainer Loacker, a cui seguì la maremmana Valdifalco. Pioniere del biologico, del biodinamico fin'anche dell'omeopatia nella sua cantina a Sopra Bolzano, Rainer si è trasferito a lungo a Montalcino, per dare forma all'azienda che oggi conta su 19 ettari totali a 450 metri s.l.m., lungo la strada provinciale per Castiglion del Bosco. Mancarla è impossibile: vi ci conduce una bellissima strada bianca cipressata, visibile chiaramente anche dal borgo di Montalcino. Rainer nel frattempo è stato raggiunto dai figli Hayo, Franz Josef e Hannes che cercano di tener fede all'impegno e alla visione del padre. Proprio da Hayo è partita 10 anni fa la curiosità di approfondire i terreni di Corte Pavone, per trovare delle microzone di eccellenza. Tramite misurazioni a infrarossi, sono emerse 7 parcelle - anche grazie all'estrema variabilità aziendale in termini di esposizione, versante, pendenza, geologia e microclima - che daranno gradualmente alla luce 7 distinte etichette, vinificate in legno, cemento e terracotta. Ad oggi ne sono uscite 5: Fiore del Vento, Fior di Meliloto, Campo Marzio e le due Riserve Anemone al Sole e Poggio Molino al Vento, vini molto disponibili e accoglienti. Il Campo Marzio 2017 è spiccatamente balsamico, senza travolgere il lato fruttato e le spezie appena accennate; in bocca ha un sorso presente, vivace e agrumato, e chiude su note di sottobosco.

(ns)

## TRÖPFTALHOF

Vino Bianco Anphora Garnellen

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 1.700

Prezzo allo scaffale: € 56,00

Azienda: [Bioweinhof Tröpfalhof](#)

Proprietà: Andreas Dichristin

Enologo: Andreas Dichristin

Terra, vitalità e armonia. Quella di Andreas Dichristin è una visione olistica di agricoltura, in cui tutto sta in equilibrio e ogni gesto in vigna serve a esaltare l'energia del suolo per ottenere frutti vivi e di carattere. Nel vigneto di 3 ettari a Caldaro (BZ), coltivato a Sauvignon Blanc, Viognier, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, Dichristin ha abbracciato la filosofia biodinamica per un modello 'a ciclo chiuso' tra vigna, allevamento di animali, coltivazione di seminativi e attività umana. In cantina la scelta dell'anfora e interventi al minimo: fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, travasi a caduta, nessuna filtrazione o chiarifica, niente solforosa fino all'imbottigliamento, momento in cui viene aggiunta in quantità minime. Tröpfalhof produce 5 vini, per un massimo di 10mila bottiglie. Di questi 2 fanno legno (LeViogn e Storlond) e 3 solo anfora: Barleith, RoséMarie e Garnellen. Quest'ultimo è un Sauvignon Blanc in purezza, proveniente dal vigneto vicino alla cantina, a 500 metri s.l.m su terreno marnoso con porfido vulcanico e calcare dolomitico. Un vino che si apre lentamente tra aromi di pompelmo, timo, note di gesso e di talco, poi fieno, bosso e passion fruit. Un sorso carnoso, che riempie la bocca, tra vitalità acida e una sensazione salina che sfuma, lasciando emergere il calore sul finale (13,5 gradi riportati in etichetta e inimmaginabili al palato).

(Giambattista Marchetto)

## I CAMPI

Docg Amarone della Valpolicella Campi Lunghi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola I Campi](#)

Proprietà: Flavio Prà

Enologo: Flavio Prà

L'Amarone della Valpolicella Campi Lunghi 2016 possiede profumi sfumati con i frutti di bosco maturi in primo piano, seguiti da lampi pepati, agrumi canditi e cannella, ad anticipare un sorso ben bilanciato tra potenza e scorrevolezza, con accenti acidi ben scanditi in una progressione ampia e persistente, di continua sapidità. I Campi è una realtà produttiva che sorge nella Valpolicella Orientale e, precisamente, a Celvoro nel cuore della Val d'Illasi. L'anima della cantina è rappresentata da Flavio Prà, quarta generazione di una famiglia storica di vignaioli operanti nel Soave e consulente enologo di molte importanti cantine venete e non solo. Flavio ha cominciato a produrre in proprio dal 2006 e progressivamente questa attività, nata un po' per gioco, lo ha quasi del tutto trasformato in vignaiolo. Gli ettari a vigneto sono 12 e le bottiglie prodotte 80.000, divise tra i rossi della Valpolicella e il Soave. L'approccio produttivo è improntato alla ricerca dell'essenza dei vitigni e della loro pura espressione, con l'obiettivo di trasmettere un coerente e saldo legame con i territori d'origine. Non a caso il nome scelto per l'azienda, I Campi, rimanda proprio all'idea che il terreno giochi un ruolo fondamentale nel determinare le caratteristiche più significative dei vini. Un filo conduttore che Flavio Prà ha sempre messo al primo posto nella cifra stilistica delle sue etichette.

(fp)



## VALENTINA CUBI

Docg Amaro della Valpolicella Classico Morar

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 9.700

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Azienda Agricola Valentina Cubi](#)

Proprietà: Valentina Cubi

Enologo: Alessandro Filippi

Il Morar 2012 di Valentina Cubi è un Amaro della Valpolicella Classico che si beve con gran facilità: ha nerbo e croccantezza, e si dispiega in bocca con un'apparente semplicità fresca, fatta di agrumi e menta. Si aggiungono, in seconda battuta, spezie dolci, frutta rossa, balsamicità silvestre e una lieve nota ammandorlata, che rendono il tutto più complesso ma sempre finemente godibile. Il fatto che sia del 2012 non deve stupire: il Morar infatti si prende tutto il tempo necessario per uscire quando è pronto. Nasce dai terreni ricchi di scheletro delle sommità del Monte Tenda, del Monte Crosette e di Rasso, colline che si trovano nei comuni di Fumane e San Pietro in Cariano...zona classicissima. Ne esiste, dal 2010, anche una versione Bio, che però proviene da zone non classiche, in cui Valentina Cubi ha voluto sperimentare la gestione biologica, per fare le cose gradualmente. Questa prima esperienza ha convinto, tanto da intraprenderne la conversione per tutta la proprietà, a partire dal 2014, a 9 anni dal primo imbottigliamento. L'azienda stessa fu rilevata nel 1969 dal Valentina e il marito, e si trova in Contrada Casterna, a metà strada fra Fumane e San Pietro in Cariano: conta su 13 ettari totali, di cui 10 vitati principalmente a Corvina, Corvinone e Rondinella, le piante più vecchie ancora impostate a pergola. Non manca ovviamente la produzione di olio extra vergine di oliva e di acquavite.

(ns)

## LA RASINA

Docg Brunello di Montalcino Persante

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.800

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola La Rasina](#)

Proprietà: Marco Mantengoli

Enologo: Paolo Caciorgna, Marco Mantengoli

Il Brunello Persante 2017 possiede profilo aromatico tendenzialmente austero che incrocia piccoli frutti rossi maturi, sottobosco, rabarbaro e fiori appassiti, con tocchi affumicati. In bocca il sorso è ben dimensionato, con la morbidezza ben contrastata dalla verve acida, fino ad un finale vivace e molto lungo. La Rasina nasce negli anni Settanta del secolo scorso ad opera di Santi Mantengoli, ma solo nella seconda metà degli anni Ottanta, con le redini aziendali passate a Vasco, il lavoro venne indirizzato compiutamente verso l'attività vitivinicola. Dal 1988, infatti, il comparto stava evolvendo rapidamente, pronto al balzo che l'ha condotto ai successi attuali. Dal 1997 la conduzione è passata a Marco Mantengoli, che affianca le la tecnologia moderna all'esperienza accumulata dai suoi predecessori. L'estensione complessiva dell'azienda è di 45 ettari di cui 11 a vigneto (età dei ceppi compresa tra i e 25 anni), tutti situati sul versante nord-est del quadrante della denominazione. 6 le etichette prodotte, per un totale medio di 50.000 bottiglie, a partire da un Sangiovese ad Igt (dalle vigne più giovani), 2 Rosso di Montalcino (annata e selezione) e 3 Brunello (selezione, Riserva e "base"). L'impostazione stilistica è tendenzialmente classica, con gli affinamenti effettuati in legni di varia misura, che originano vini di buona definizione e non privi di personalità e carattere.

(are)

## ZOOM



### PASTICCERIA LORENZETTI, COLOMBA CON ALBICOCCHES

VIALE OLIMPIA, 6 - SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)

Tel: +39 045 545771

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

La Pasticceria veronese della famiglia Lorenzetti, che accanto al laboratorio possiede anche una caffetteria, è stata fondata nel 1970 a San Giovanni Lupatoto e con il tempo è diventata un vero e proprio punto di riferimento nella produzione artigianale di dolci, in una città che ha in questa tradizione uno dei suoi punti di forza indiscussi. Materie prime ineccepibili, a partire dal lievito madre (utilizzato in azienda fin dai primordi dell'attività), caratterizzano la produzione della Pasticceria Lorenzetti che, con la Pasqua molto vicina, prepara un'intrigante "Colomba", il dolce pasquale inventato negli anni Trenta del secolo scorso a Milano (la cui ricetta originaria prevede un impasto a base di farina, burro, uova, zucchero e buccia d'arancia candita, con una ricca glassatura alle mandorle). Si tratta di un lievito profumatissimo e gustoso, a rappresentare una "variazione sul tema", perché preparato con morbidi albicocche semicandite ed impastato con farina integrale macinata a pietra e zucchero moscovado.

## RISTORANTE



### LANGOSTERIA-CUCINA

VIA SAVONA, 10 - MILANO

Tel: +39 +39 02 80025810

Sito Web: [langosteria.com](http://langosteria.com)

Più che un raffinato ristorante di pesce, Langosteria è un'istituzione oramai leggendaria a Milano, sorta quindici anni fa, in Via Savona 10, per poi replicarsi nelle diverse declinazioni italiane ed estere. Adesso, sempre a Milano, è nato il format Langosteria cucina, accanto al ristorante da cui tutto prese origine. L'idea è del sempre vulcanico Enrico Buonocore, che propone i migliori piatti della casa (dalla frittura più leggera che si possa immaginare alla leggendaria tartare di scampi e foie gras) più nuove creazioni, servite in un ambiente che riproduce il calore delle nostre case anni Sessanta. La formula che sta alla base del locale è quella di offrire percorsi di degustazione rivolti all'intera tavolata, che per esempio può scegliere una cinquina di antipasti oppure un menu di sei portate. Omaggio finale: una torta della nonna. Lo chef è Denis Pedron, il piatto novità lo chateaubriand di cernia nera (ossia il cuore del filetto del pesce), cucinato alla brace e accompagnato da un puré strepitoso e pak choi.



# 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: © WineNews

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*