

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 201 - Dal 10 al 16 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 10 AL 16 APRILE 2022

*Castello di Fonterutoli*

*Pasqua*

*Mandrarossa*

*Erste+Neue*

*Stefano Antonucci*

*Caterina Zardini*

*Bruna*

*Camigliano*

*Attems*

*Masi*

*Ornella Bellia*

*Poggio il Castellare*

*Mosnel*

*De Stefani*

*Zoom: Cioccolateria Velt, Praline*

*Ristorante: Almare - Fano (PU)*



## CASTELLO DI FONTERUTOLI

Docg Chianti Classico Ser Lapo Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Marchesi Mazzei Società Agricola](#)

Proprietà: marchesi Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

Il Chianti Classico Riserva Ser Lapo rappresenta un'etichetta storica del Castello di Fonterutoli, con la prima annata prodotta nel 1983. Oggi, questo rosso chiantigiano, ottenuto da Sangiovese in prevalenza con una piccola aggiunta di Merlot, è affinato in legno piccolo per 12 mesi. La versione 2019, a partire da uno stile sobriamente moderna, interpreta un'annata molto solida con garbo e accenti non privi di raffinatezza. Il naso si muove tra richiami ai piccoli frutti rossi e alle viole, con tocchi di erbe aromatiche e spezie. In bocca, il sorso è succoso e ben profilato, dai tannini saporiti e dallo sviluppo tonico e contrastato, fino ad un finale intenso e fragrante. La storia della famiglia Mazzei si intreccia da tempi remoti con le vicende del Chianti, e, nel recente passato, prima con Lapo, che ne ha disegnato la fisionomia fondamentale, poi con i figli Filippo e Francesco, che hanno definitivamente lanciato la cantina di famiglia sul palcoscenico internazionale, rappresenta un punto di riferimento del panorama enoico del Bel Paese, a partire dalla produzione di Chianti Classico. Oltre ai vigneti chiantigiani del Castello di Fonterutoli (117 ettari nelle sottosezioni di Castellina, Radda, e Castelnuovo Berardenga, per 800.000 bottiglie complessive), fanno capo alla famiglia Mazzei anche le tenute Belguardo e quella di Zisola, situate rispettivamente in Maremma e nella Sicilia Sud Orientale.

(are)

## PASQUA

Docg Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

L'Amarone Famiglia Pasqua 2017 si disimpegna bene nella declinazione di un millesimo non esente da criticità, proponendo aromi fruttati maturi e dagli accenti speziati, ad anticipare una progressione gustativa piena e dal timbro stilistico tendenzialmente "old style". È una delle realtà più importanti del Veneto enoico che si è sviluppata, a partire dal 1925, intorno alla famiglia omonima di origine pugliese. Ovvio che si tratti di una realtà produttiva capace di evolversi e seguire con confortante puntualità i migliori sentieri dell'enologia veneta, passando progressivamente da un'impostazione aziendale industriale ad una più attenta al carattere e alle specificità dei vini veronesi. Oggi, l'azienda conta su 322 ettari a vigneto per 15,5 milioni di bottiglie annue, declinate in un variegato portafoglio prodotti che comprende le maggiori denominazioni venete, interpretate anche con coraggiose declinazioni, ma mai sminuendo il legame con la tradizione. Attraverso la valorizzazione di areali come Castello di Montorio, Mizzole, Monte Vegro, dove nascono le etichette più ambiziose, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta del carattere dei vini tradizionali della Valpolicella. Un'operazione condotta da Riccardo Pasqua e un gruppo di tecnici capace di individuare ed amplificare i vari timbri espressivi delle molteplici zone da cui arrivano le uve destinate alle etichette più rappresentative.

(fp)

## MANDRAROSSA

Terre Siciliane Igt Vermentino Larcéra Bio

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina Settesoli Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Mimmo De Gregorio

Un restyling grafico e una nuova etichetta. Il 2022 per Mandrarossa si è aperto all'insegna della voglia di novità. Con una veste grafica essenziale e minimale, concepita in piena pandemia, è nato Larcéra Vermentino Bio 2021. Dal 2005 il top brand di Cantina Settesoli ha scelto di puntare su un'uva tipica di regioni quali la Toscana, la Sardegna o la Liguria ma che qui in Sicilia ha una sua storia, cominciata negli anni Ottanta con le prime sperimentazioni positive. Anche Mandrarossa diciassette anni fa ha studiato le reazioni del Vermentino e dopo risultati promettenti ha identificato cinque ettari (sui seimila totali di superficie vitata della realtà cooperativa fondata nel 1958) dove questa varietà riesce a esprimersi al meglio. Questi vigneti, coltivati a biologico, si trovano tra i comuni di Menfi, Santa Margherita di Belice e Contessa Entellina, che ospita la contrada che dà il nome all'etichetta. I micro-terroir selezionati hanno le caratteristiche ideali per esaltare i tratti varietali del Vermentino e territoriali dell'isola. I suoli calcarei permettono alle radici delle viti di scendere a una profondità di oltre due metri per trovare l'acqua e le componenti minerali danno struttura e sapidità a questo vino che si distingue per un intenso bouquet aromatico di note fruttate e marcatamente saline: i sentori più particolarmente fruttati e iodati ne definiscono l'identità sicula.

## ERSTE+NEUE

Doc Alto Adige Kalterersee Classico Superiore Puntay

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Schiava

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Erste+Neue Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Andrea Moser

Nata nel 1986 dalla fusione della "Erste Kellerei" con la "Neue Kellerei", la cantina cooperativa Erste+Neue si è unita alla Cantina Kaltern nel dicembre 2016. Ne sono seguiti alcuni anni di profonda riorganizzazione dei vigneti, con l'obiettivo di esaltare il carattere lacustre della Cantina Kaltern e quello di alta montagna di Erste+Neue. La linea premium nasce proprio a partire da questo concetto: gli appezzamenti migliori, tendenzialmente i più alti o che subiscono una forte escursione termica, vengono selezionati per formare le 3 etichette bianche (Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Bianco), le 3 rosse (Schiava, Pinot Nero e Lagrein) e il passito dei vini Puntay. Vinificati tutti cercando di lasciare inalterata l'eleganza e la complessità che gli acini portano dal vigneto, la Schiava è l'etichetta che - fra tutte - conquista per la sua docile spontaneità. Le uve provengono dal Lago di Caldaro, a 300 metri sopra il paese omonimo: è un luogo caldo, ma l'altitudine permette di non perdere acidità. La fermentazione in cemento con successiva maturazione in legno e anfora, ha permesso a questo Kalterersee Classico Superiore di allargare il sorso su note fruttate e speziate, mantenendo una succosità agrumata e un'acidità da uva spina vivacizzante, senza perdere di profondità grazie al suo carattere dolcemente terroso. L'abbinamento migliore? L'estrosa Revier-Küche di Stephane Zippl al Restaurant 1908.

(ns)



## STEFANO ANTONUCCI

Marche Igt Rosso pà-thos

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot,

Cabernet Sauvignon, Syrah

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Azienda Santa Barbara](#)

Proprietà: Stefano Antonucci

Enologo: Pierluigi Lorenzetti

Il Pathos 2018, ottenuto da un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah ed affinato per 18 mesi in barrique, possiede naso che sa di frutti rossi maturi, erbe aromatiche e spezie. In bocca, il sorso è pieno, dolce e succoso, che non nasconde la sua potenza, mantenendola articolata con buona armonia. Ma perfettamente bilanciato da acidità e tannini, un gran bel vino che coniuga alla perfezione potenza ed eleganza. Santa Barbara, l'azienda di Stefano Antonucci, ormai rappresenta una bella realtà delle Marche enoiche. Ma gli inizi non sono stati semplici. Nel 1984, con pochi ettari di vigna lasciati dal padre, Antonucci comincia il suo percorso nel mondo del vino regionale, che, evidentemente, non possedeva lo spessore attuale, quasi pionieristicamente. Attraverso un lungo, volitivo e paziente lavoro, però, Stefano Antonucci ha allargato il suo patrimonio di vigneti: oggi siamo a 40 ettari di vigna, ha realizzato una moderna cantina e ha ampliato anche il suo portafoglio etichette, attualmente molto articolato e distribuito su 900.000 bottiglie, non solo in direzione bianchista con l'immane Verdicchio a svolgere il ruolo di protagonista, ma anche con i vini rossi a denominazione e qualche mirato "sconfinamento" tra quelli cosiddetti "innovativi", come nel caso dell'oggetto del nostro assaggio, sempre affidandosi alla sua tenacia e ad un riuscito mix tra innovazione e tradizione.

(are)

## CATERINA ZARDINI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Società Giuseppe Campagnola](#)

Proprietà: famiglia Campagnola

Enologo: Paolo Campagnola

Il gruppo Campagnola è composto da 5 tenute: 3 venete - Massoj e Caterina Zardini in Valpolicella, Roccolo del Lago sul Lago di Garda - Arnaces in Friuli Venezia Giulia in provincia di Udine e Podere Frontino in provincia di Chieti, in Abruzzo. Tutto ha origine però a Marano, nella Valpolicella Classica, quando oltre cent'anni fa Carlo Campagnola investe nella produzione di vino, supportato e poi sostituito dalla moglie Caterina Zardini. Si sono susseguite diverse generazioni da allora, ma l'azienda è sempre rimasta in mano alla famiglia Campagnola. La tenuta che prende il nome dalla capostipite è rimasta un fulcro importante del gruppo, per la caparbietà che quella donna dimostrò di avere, una volta rimasta vedova con 10 figli. La tenacia con cui portò avanti gli obiettivi del marito la portarono a conquistare la medaglia per il miglior "Vino Recioto" nel 1907 alla Mostra Campionaria Vini di Verona. Oggi la l'azienda conta su 36 ettari in piena collina di Marano a gestione biologica, da cui nascono un Valpolicella Classico Superiore e un Amarone Classico Riserva. Quest'ultimo matura in barriques nuove di media tostatura, che sottolineano il carattere speziato di questa Riserva 2016, scura nei profumi e al gusto: amarena sotto spirito, arancia sanguinella, alloro, muschio e resina si diffondono in un sorso molto caldo e aderente, colmo di struttura sapida e pepata, che cede alla dolcezza in chiusura.

(ns)

## BRUNA

Doc Riviera Ligure di Ponente Pigato U Baccan

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pigato

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Bruna](#)

Proprietà: Francesca Bruna

Enologo: Valter Bonetti

Il nome di questo vino in dialetto ligure significa "capo" e viene da una selezione di uve da piante di oltre 50 anni di età. U Baccan nasce dalla cantina ligure Bruna, che coltiva 8 ettari di vigne tra le alture di Ranzo e Ortovero: una realtà familiare, nata negli anni '70 e oggi guidata da Francesca Bruna con la sorella Annamaria e il marito Roberto, seguendo un'idea di viticoltura "naturale", senza prodotti sistemici e di sintesi. L'obiettivo è mantenere il suolo vivo e le viti in equilibrio. Le uve dell'U Baccan provengono da terreni con argille rosse e presenza di minerali di ferro e in piccola parte da vigneti su argille azzurre del Pliocene, ricche di fauna fossile, tutti vendemmiate manualmente. Bassa la resa per pianta. Fermentazione e affinamento avvengono in botte, dove il vino riposa per circa 10 mesi sulle fecce senza travasi, per poi sostare 8 mesi in bottiglia. Nel calice U Baccan è giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Al naso note lattiche di yogurt, frutto maturo e tocchi di iris, uniti a morbidezze vanigliate. Al palato è meno morbido che all'olfatto, ma voluminoso, dominato da una freschezza asprigna che diffonde note erbacee di artemisia e calore. Sul finale si allunga un ricordo salato di buccia di bergamotto. È un vino che chiede tempo e l'assaggio di annate più vecchie regala emozioni. Un buon consiglio? Dimenticarne una bottiglia per qualche anno in cantina.

(Giambattista Marchetto)

## CAMIGLIANO

Docg Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Camigliano](#)

Proprietà: famiglia Ghezzi

Enologo: Sergio Cantini

Affinato per 30 mesi in legno grande, il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2017 propone aromi di frutta rossa matura, tocchi di erba medica e sottobosco, con richiami balsamici a rifinitura. In bocca, il sorso è denso e dolce, con la struttura tannica ad emergere fitta e contraddistinguendone lo sviluppo, fino ad una chiusura larga e dai ritorni balsamici. Nella periferia occidentale del comune di Montalcino, sul versante che declina verso la vicina Maremma, prende forma il piccolo borgo Camigliano, la cui storia è legata a doppio filo a quella di Montalcino. Qui, negli anni del boom economico, giunse Walter Ghezzi, imprenditore milanese alla ricerca di una tenuta in grado di soddisfare la sua sete di campagna. Acquistata nel 1957, fu oggetto di un'opera di risistemazione che portò, nel 1965, a produrre la prima bottiglia di Brunello di Montalcino. L'opera di Ghezzi è stata proseguita dal figlio Gualtiero che, con la moglie e le due figlie, ha definitivamente convertito la proprietà in azienda vitivinicola, valorizzando i 92 ettari vitati oggi in regime biologico, suddivisi nelle parcelle di Poggiaccio, Poderuccio, Magia e Poggiarello. La cantina è stata strutturata per una gestione a caduta delle masse vinose e dalle ultime vendemmie c'è stato un ritorno al cemento, oltre a virare verso legni più grandi per l'affinamento. La produzione annua si attesta intorno alle 350.000 bottiglie.

(fp)



## ATTEMS

Doc Friuli Pinot Grigio Ramato

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Marchesi Frescobaldi](#)

Società Agricola

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Daniele Vuerich

La friulana Attems rappresenta una bella eccezione nel portafoglio aziendale del gruppo toscano Frescobaldi che ne è proprietario. Con sede a Capriva d'Isonzo, l'azienda, nel 1968 con Douglas Attems, fu fra le fondatrici della denominazione del Collio e, in questo senso, la sua filosofia produttiva è stata ben interpretata anche nell'attualità. Si estende per 44 ettari a vigneto e produce 420.000 bottiglie. Il Pinot Grigio Ramato 2021 profuma di frutta a polpa bianca, gelsomino, con qualche richiamo di melograno e possiede beva agile ed invitante, di continua freschezza e sapidità. Frescobaldi ha bisogno di poche presentazioni ed oggi è marchio di chiara fama, tra i maggiori top player dello scenario enologico del Bel Paese. La sua solidità è costruita a partire da un articolato mosaico enoico, grazie a realtà produttive di rilevanza acclarata. Si va dalla Tenuta di Castiglion a Montesperoli a quella di Rèmole a Sieci, da quella di Castelgiocondo a Montalcino a quella di Perano a Gaiole in Chianti, dalla maremmana Tenuta Ammiraglia all'insediamento produttivo dell'isola di Gorgona, alle prestigiose dependance bolgheresi di Ornellaia e Masseto, fino al Castello di Nipozzano nella Rufina e al Castello di Pomino nell'omonimo areale, che rappresentano le radici storiche plurisecolari dei Frescobaldi, attualmente in possesso di quasi mille ettari a vigneto per una produzione di 7.500.000 bottiglie.

(are)

## MASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Costasera Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta,

Molinara

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Società Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

La famiglia Boscaini negli ultimi decenni ha contribuito come poche al successo della Valpolicella e in particolar modo dell'Amarone, principale portabandiera dei rossi veronesi nel mondo. Oggi, presidente della cantina è Sandro Boscaini, che, insieme ai figli Raffaele, Alessandra, Giacomo e Anita, tesse costantemente le fila di una delle realtà più significative della viti-enologia veneta e non solo, contando attualmente su proprietà e collaborazioni significative come quelle con Serego Alghieri (anche in Toscana nei Poderi del Bello Ovile), i Conti Bossi Fedrigotti in Trentino e producendo vini anche in Argentina con Masi Tupungato. Gli ettari vitati di proprietà sono 550 per una produzione complessiva di 3.950.000 bottiglie, ciò nonostante, sensibilissima è l'attenzione alle peculiarità dei diversi Cru e alla conduzione viticola da parte dei conferitori, tutti seguiti con maniacale rigore, a garantire etichette sempre in buona sintonia con il loro territorio d'origine. Fra i capisaldi delle variegate selezioni di Amarone a marchio Masi c'è senz'altro il Costasera, una garanzia costante e prodotto fin dalla fine degli anni Ottanta del secolo scorso. La versione Riserva 2016 profuma di marasca, ciliegie sotto spirito, confettura di prugna, cacao, mallo di noce e spezie, anticipando un sorso piacevolmente caldo, succoso e avvolgente, di persistente spessore e dal finale intenso e articolato.

(fp)

## ORNELLA BELLIA

Doc Lison Pramaggiore Refosco dal Peduncolo Rosso G1928

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 8,90

Azienda: [Azienda Vitivinicola Ornella Bellia](#)

Proprietà: Ornella Bellia

Enologo: Luca Zuccarello, Michele Sprocati

La "G" sta per "Giovanni" e 1928 per l'anno di nascita del papà di Ornella Bellia. Un omaggio filiale che porta nella bottiglia amore e riconoscenza insieme, sintesi della solidità del legame stretto di quattro generazioni, dal nonno Aurelio ad Andrea Masat, figlio di Ornella, in azienda da sette anni. Nella pianura a pochi chilometri dal litorale veneziano, fra Tagliamento e Livenza, è la doc Lison-Pramaggiore, assistita dall'escursione termica favorita dai venti: da nord-est la fresca e asciutta Bora, da sud-est il caldo, umido e molto frequente Scirocco. A fare la qualità del Refosco dal peduncolo rosso G1928 è un piccolo vigneto, di fatto un cru, dove per condizioni pedoclimatiche che superano le sfide della annate, le uve vengono sempre bene. Il preferito dal nonno in cui le viti che hanno dato la Riserva 2019 hanno 30 anni e producono "il giusto", cioè "mai più di 80 quintali ad ettaro, individuato come limite - spiega Andrea, che scalpita per la presenza ancora più che attiva della mamma. È l'etichetta più importante tra i nostri rossi: il Refosco è il vitigno che più ci entusiasma perché rende giustizia a questo territorio". L'uso di botti di rovere da 17 ettolitri dalle doghe con alti contenuti di lattoni ed eugenolo ne esalta la speziatura fusa al naso con note di ciliegia, ribes nero e vaniglia, e accompagnata al sorso da calore bilanciato da una bella acidità.

(Clementina Palese)

## POGGIO IL CASTELLARE

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tenute Toscane](#)

Proprietà: Bruna e Samuele Baroncini

Enologo: Nicola Berti

Ci sono 400 anni di storia che legano la famiglia Baroncini al mondo del vino toscano. Una storia iniziata a San Gimignano, con Podere Torre Terza, e che poi si è allargata nelle principali denominazioni della regione: a Castelnuovo Berardenga col Chianti Classico di Casuccio Tarletti, a Montepulciano col Nobile del Faggeto, a Montalcino col Brunello di Poggio il Castellare e infine a Magliano coi vini di Maremma di Querciagrossa. Un viaggio nelle diverse espressioni del Sangiovese che oggi portano avanti principalmente Bruna Baroncini e suo nipote Samuele (i quali hanno intrapreso un progetto in Georgia, terra altrettanto legata ancestralmente alla vite). Poggio il Castellare è stata acquistata nel 1998: si trova lungo la strada che porta da Montalcino a San Giovanni d'Asso, un passo a nord della frazione ilcinese di Torrenieri. Sui 40 ettari di terreno sorgono cantina, agriturismo e ristorante, e - tutt'attorno - una vigna a raggiera di sette ettari; il resto consta di seminativo, bosco e tartufaia. Vengono prodotti l'Igt Passo dei Caprioli (Merlot e Sangiovese), il Sant'Antimo Cervo (Cabernet Sauvignon), il Brunello e questo Rosso di Montalcino, vinificato in acciaio e maturato in botti di rovere: l'annata 2019 si ritrova appuntita al naso, di uva spina, ribes rossi e balsami marini, e al sorso, dove scorre fresco e vivace, di nuovo agrumato, lievemente amaricante e terroso nel lungo finale caldo.

(ns)



## MOSNEL

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Agricola Mosnel](#)

Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò

Enologo: Flavio Polenghi

Molto piacevole il Brut Satèn 2017, spumante caratterizzato da aromi variegati di agrumi, mango, papaja, pera matura e biscotti al burro, introducono ad un sorso dalla bollicina fine e delicata, fresco e fruttato, lungo e sapido anche nel finale. Il Mosnel è una delle più interessanti realtà franciacortine, che, specie in epoca recente, ha davvero assunto un ruolo non secondario, dimostrandosi capace di essere saldamente fra le "Maison" di riferimento del territorio, per qualità e stile delle proprie etichette. Un territorio che ha ben sfruttato il successo degli spumanti italiani, capaci ormai di conquistare anche i più importanti mercati internazionali. Il Mosnel nasce a Camignone, intorno ad una residenza con cantine cinquecentesche, che ne testimonia la storia. L'impianto dei primi vigneti specializzati arriva nel 1968, con la costituzione della Doc Franciacorta, grazie all'intuito di Emanuela Barboglio, artefice, tra gli altri, di un'impresa enoica impensabile ai suoi tempi e donna pioniera nell'areale, dove nascono tra le bollicine più importanti d'Italia. Oggi la conduzione dell'azienda è in mano ai suoi figli: Giulio, a capo della parte tecnica e Lucia Barzanò, impegnata nel settore marketing e comunicazione. L'impresa, intanto, ha a disposizione un parco vigneti di 41 ettari coltivati a biologico in un corpo unico intorno attorno alla cantina, da cui escono 250.000 bottiglie all'anno.

(are)



## DE STEFANI

Docg Amarone della Valpolicella Bailo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [De Stefani Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia De Stefani

Enologo: Alessandro De Stefani

400.000 bottiglie prodotte da 60 ettari vitati, gradualmente acquisiti dalla famiglia De Stefani in 5 generazioni fra il Conegliano Valdobbiadene e la Valle del Piave, con una piccola digressione nella Valpolicella. È questo il profilo aziendale di un piccolo gruppo familiare, che a partire dalla seconda metà dell'800 ha comprato i terreni vocati della sua terra d'origine, il Refrontolo: da lì si è espansa in pianura e collina, avvicinandosi alle Dolomiti e al mare Adriatico e specializzandosi nella viticoltura di qualità con tecniche avanzate di precisione e controllo. La gestione è biologica e biodinamica e l'autosufficienza energetica è totale, grazie ad un'ampia superficie di pannelli solari. I vitigni autoctoni ed internazionali che coltivano servono a vinificare diverse etichette, che coprono le denominazioni più note della zona: prime fra tutti il Valdobbiadene e, appunto, la Valpolicella, con un Ripasso e un Amarone. Il progetto nel veronese è decollato grazie alla collaborazione con un vecchio compagno di studi di Alessandro De Stefani, che possiede terreni a Mizzole, all'inizio della Val Squaranto. Qui le viti hanno oltre 20 anni e godono di buon irradiazione solare e forti escursioni termiche, dando la possibilità di ottenere un Amarone certamente caldo, ma croccante nel gusto di frutta e fiori rossi, spezie dolci, con una nota balsamica che riesce a bilanciare un tannino sapido e deciso.

(ns)

## ZOOM



## CIOCCOLATERIA Velt, PRALINE

VIA ODERISI DA GUBBIO, 246 - ROMA

Tel: +39 06 86792292

Sito Web: [www.cioccolateriavel.it](http://www.cioccolateriavel.it)

La cioccolateria Velt di Roma si pone tra le migliori novità gourmet della Capitale: aperta appena un anno fa, è il sogno della giovane Livia Tommasino, che voleva un locale tutto suo fin dai tempi dell'istituto alberghiero Vincenzo Gioberti. Livia si è fatta le ossa da Cast Alimenti a Brescia, scuola di alta formazione e specializzazione, poi è passata da Zuccarello a Torino, prima di tornare a Roma. Nella sua offerta, troviamo ben 12 varianti di praline (cocco e fondente; banana e passion fruit; caramello salato; caffè e sambuca; liquore al cioccolato; miele; lampone; griottes e lime; cremino al pistacchio; arachide; nocciola con paillettes; vaniglia). Ma anche frutta ricoperta di finissimo cioccolato fondente, sia nella versione con l'arancia che in quella col limone e cioccolato bianco. E per i più golosi ci sono gli spalmabili alla gianduja e al pistacchio grezzo, i dragées con frutta, oliva, zenzero, nocciola o pistacchio e anche un liquore al cioccolato home made, sia in vendita che come ingrediente nelle sue creazioni.

## RISTORANTE



## ALMARE

VIA RUGGERO RUGGERI - FANO (PU)

Tel: +39 0721 969727

Sito Web: [www.ristorantealmare.it](http://www.ristorantealmare.it)

Il ristorante "AlMare" di Fano, evidentemente, mette al centro della sua offerta il pesce e tutti i gli altri elementi, anche evocativi, che il mare mette a disposizione. Nel menu di Simonetta Biagiotti e Antonio Scarantino, dove è custodito il richiamo della salsedine, l'opportunità di uno spazio unico, affacciato sul mare, dove poter fare grande cucina di pesce con freschezza ed eleganza, si ritrovano l'eco di usanze e sapori rilette con il gusto contemporaneo per la contaminazione. Da un lato, una tavola colorata di pesce azzurro, brodetto e prodotti della campagna, simbolo delle tante commistioni fra terra e mare. Dall'altro, una curiosa navigazione nei sapori internazionali, fatta con geniale creatività. Ecco allora, per esempio, seppia, calamari, gamberi mamme ed evo aromatizzato al sedano, Sogliola, alga dolce, Coroncino e "purasse", Vialone Nano pesci bianchi e crostacei, Lenticchie, gambero rosa marinato in acqua di mare e latticello, Ombrina, pan di zucchero e murici, Sorbetto di frutta.



# 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: © Mosnel

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*