N. 202

DAL 17 AL 23 APRILE 2022

# WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 202 - Dal 17 al 23 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 17 AL 23 APRILE 2022

*Brandini*
*La Collina dei Ciliegi*
*Le Vigne di Silvia*
*Franz Haas*
*Mauro Molino*
*Villabella*
*Castello di Meleto*
*Pol Roger*
*Vigne Guadagno*
*Buglioni*
*Tenute Silvio Nardi*
*Maison Anselmet*
*Roccolo Callisto*
*Lamole di Lamole*

*Zoom: Montalbera, LACCENTO© Craft Beer IGA di Ruchè*
*Ristorante: Tinaia a Borgo Scopeto - Castelnuovo Berardenga (SI)*

# I VINI DI WINENEWS

## BRANDINI

Docg Alta Langa Brut Rosè

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.970
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Brandini
Proprietà: Serena e Giovanna Bagnasco
Enologo: Davide Monge, Serena e Giovanna Bagnasco

Realtà produttiva nata nel 2007 con l'acquisizione dei primi vigneti da parte di Piero Bagnasco, coadiuvato oggi nella gestione aziendale dalle figlie Giovanna e Serena, possiede un'estensione a vigneto di 18 ettari, coltivati da subito a biologico, distribuita tra La Morra, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba, che conta anche sul valore aggiunto di 4 Cru di Barolo: R56 (Brandini), Annunziata, Meriame e Cerretta. A tutto questo si aggiunge anche una ben avviata attività agrituristica, che sfrutta il paesaggio d'altura de La Morra con vista sul Monviso, costellato non solo dai vigneti ma anche da prati e noccioleti. Aggiuntosi di recente all'articolato portafoglio etichette, distribuito su 80.000 bottiglie di produzione complessiva, l'Alta Langa a marchio Brandini si colloca nella recente e decisa crescita della spumantistica italiana in generale e piemontese in particolare, che sta alimentando un fortunato trend, capace di portare questa tipologia ad imporsi nei molti mercati internazionali, dove il gusto degli appassionati/clienti sta virando verso vini all'insegna della bevibilità. L'Alta Langa Brut Rosé 2015, maturato sui propri lieviti per 48 mesi, profuma di piccoli frutti rossi, agrumi, fiori di campo, lavanda e biscotti appena sfornati. Un perlage fine e continuo anticipa una bocca sapida, fragrante e ben bilanciata, dal finale lungo e che restituisce ancora toni di lampone e mandarino. **(are)**

## LA COLLINA DEI CILIEGI

Docg Amarone della Valpolicella Ciliegio

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 8.350
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Azienda Agr. La Collina dei Ciliegi
Proprietà: Massimo Gianolli
Enologo: Paolo Posenato

Maturato 36 mesi in legno piccolo, l'Amarone Ciliegio 2017 rappresenta l'apice produttivo della "Collezione Classica". Già dal colore, intenso e concentrato, annuncia di essere un rosso importante, indugiando su un bagaglio olfattivo generoso, dai toni di frutta rossa in confettura, integrati da tocchi di tabacco e spezie. In bocca, prevale una progressione articolata e di ampio volume, dagli accenti dolci e dal finale lungo con rimandi balsamici e ancora fruttati. La Collina dei Ciliegi è una realtà produttiva ideata e realizzata nel 2005 da Massimo Gianolli e Stefano Falla, decisi a costruire un solido progetto che valorizzasse le potenzialità del veronese enoico. La tenuta si trova in Valpantena tra viti e ciliegi (da cui il nome) e conta attualmente su oltre 30 ettari a vigneto per una produzione media di 160.000 bottiglie. Ampio il portafoglio delle etichette realizzate, così come la capacità di penetrazioni sui mercati più significativi. Siamo sulle colline tra le più vocate della provincia di Verona, dove si trovano i vigneti e la cantina di proprietà e da cui nascono vini rossi intensi, come l'Amarone, il Ripasso, il Corvina e il Valpolicella Superiore, e bianchi delicati, come la Garganega. Vini, quelli a marchio La Collina dei Ciliegi, aderenti al terroir di appartenenza, sebbene declinati con cifra moderna, espressivi e sempre più protagonisti del panorama enologico veneto. **(fp)**

## LE VIGNE DI SILVIA

Doc Bolgheri Rosso Artemio

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc
Bottiglie prodotte: 3.600
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Azienda Vinicola Le Vigne di Silvia
Proprietà: famiglia Fuselli
Enologo: Emiliano Falsini

"Ho sempre voluto fare la contadina", ma poi è diventata una giocatrice di calcio professionista, il sogno numero due: dopo un quarto di secolo di corse dietro ad un pallone, Silvia Fuselli è tornata al sogno rimasto in sospeso, riprendendo in mano l'azienda agricola fondata dai nonni a Bolgheri negli anni Cinquanta. Una realtà impegnata nella lavorazione di ortaggi in foglia, che inforca con decisione la strada del vino nel 2014, quando il papà di Silvia pianta un nuovo vigneto. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Vermentino, le uve scelte per vinificare un Bolgheri Bianco, un Bolgheri Rosso e un Igt Toscana di Franc in purezza: prima annata in commercio la 2017, anno in cui la famiglia sceglie di lanciare il brand "Le Vigne di Silvia". Non perché siano solo di Silvia (oggi l'affianca la sorella Stefania, agronoma e sommelier, insostituibile anima tecnica della coppia), ma perché era forte il bisogno di personalizzare questa rinnovata promessa di dedizione alla campagna. Sono quattro gli ettari vitati, condotti a biologico, secondo una profonda concezione agricola di stampo conservatrice - riferita al rispetto e alla meticolosità nella preservazione dell'ecosistema. L'Artemio 2019 - annata dalle maturazioni lente e lunghe - rivela una didatticissima nota di foglia di pomodoro, accompagnata da vaniglia e ciliegia: in bocca ha carattere speziato, si muove sapido e amaricante e chiude dolcemente fruttato. **(ns)**

## FRANZ HAAS

Doc Alto Adige Pinot Nero Pònkler

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.196
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Società Franz Haas
Proprietà: Franziskus Haas e Maria Luisa Manna
Enologo: Franziskus Haas

Puntare in alto stando con i piedi per terra è il ricordo più forte che ho degli appunti presi durante la mia prima visita da Franz Haas. Impossibile dimenticare il profumo dell'aria freschissima che si respira tra i vigneti di Pinot Nero di Aldino a 1150 metri di altitudine. Franz Haas Junior è convinto che questa limpidezza atmosferica porti più freschezza e croccantezza al frutto. Quando assaggi la seconda annata del Pònkler, cioè la 2013, ricordo che aveva un'esuberanza di spezia del legno che in parte copriva l'immensità dei frutti rossi piccoli e freschissimi che si univano ad ad alcuni sentori di bacche di goji e ribes essiccate. Con la 2016 quei profumi emergono ancora più netti e puliti, ma sono affiancati da alcune note balsamiche, di erbe officinali e di radici dolci così intense da far girar la testa. La bocca è un velluto al tocco ma la forza, la struttura di questo cru di Pinot Nero dimostrano un'architettura destinata a durare nel tempo. Pònkler 2016 è uno di quei Pinot in cui emergono sì gli elementi varietali tipici che lo rendono di immediata comprensione e piacevolezza ma che, ad un assaggio più attento, lascia emergere il vernacolo di queste vigne coltivate a 750m s.l.m. che abitano un luogo boscoso alpino, in cui si riesce a produrre solamente poco più di 30ql/ha. Un piccolo capolavoro all'italiano di una famiglia di produttori riservati e concreti; precisi e delicati proprio come il loro vino. **(Filippo Bartolotta)**

# I VINI DI WINENEWS

## MAURO MOLINO

Docg Barolo Gallinotto

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Azienda Agricola Mauro Molino
Proprietà: famiglia Molino
Enologo: Matteo e Mauro Molino

Il Barolo Gallinotto 2018 è rosso ben profilato dai profumi di frutti di bosco rossi e neri maturi, erbe aromatiche, liquirizia, china, grafite e spezie. Buona l'articolazione tannica al palato, con il sorso che si sviluppa vivacemente, con un solido frutto croccante ben supportato dalla verve acidità, fino ad un finale intenso e persistente. Mauro Molino inizia la sua attività di vignaiolo nel 1979, subito dopo il diploma ad Alba, ma è nel 1982 che le sue etichette cominciano a farsi notare, proprio in quell'inizio di anni Ottanta così significativo perché foriero di una piccola rivoluzione nel mondo enoico delle Langhe. Guadagnatosi una buona fama soprattutto come barolista, ha successivamente aggiunto alla gamma dei suoi vini la produzione di Barbera d'Asti, acquistando, nel 2015, un vigneto in località Burio, nel comune di Costigliole d'Asti, come tributo alla terra natale della famiglia Molino. 12 gli ettari di vigneto a disposizione per questa piccola realtà che resta squisitamente di taglio familiare, con i figli del fondatore Matteo e Martina arrivati a dare man forte in cantina nel 2003, e che produce complessivamente 95.000 bottiglie. Il suo stile mixa con sobrietà accenti moderni e richiami alla tradizione e i suoi vini godono di una confortante costanza qualitativa, data anche da un'eccellente esecuzione, collocandosi tra le espressioni più centrate della sottozona de La Morra. **(are)**

## VILLABELLA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Gruppo Cristoforetti e Delibori
Proprietà: famiglie Delibori e Critoforett
Enologo: Edoardo Lessio, Tiziano Delibori

Nel 1971 Giorgio Cristoforetti e Walter Delibori hanno effettuato le prime acquisizioni in campo viticolo, mettendo le fondamenta di un gruppo, che si arricchì di una cantina di vinificazione nel 1989 e che oggi conta su 220 ettari vitati, tra proprietà e gestione, distribuite fra le denominazioni classiche del veronese: Bardolino (dove ha sede il gruppo), Lugana, Custoza, Soave e Valpolicella. Oltre ai vini targati Delibori, ci sono anche quelli provenienti dall'azienda agricola Villabella, marchio che nei primi anni 2000 ha concluso l'acquisizione della Villa settecentesca di Cordevigo a Cavaion Veronese, dando origine al progetto di ospitalità del gruppo, con il wine-relais e il ristorante stellato Oseleta, e ad una nuova linea di etichette che porta lo stesso nome della tenuta. Nell'ultimo decennio, proprio a partire dai 100 ettari vitati di Villa Cordevigo, è iniziato il piano di conversione a biologico. I vini che stanno avendo maggior successo sono il Chiaretto e il Bardolino, denominazioni in cui le due famiglie hanno sempre creduto, ma va menzionato anche questo loro Amarone, riconoscibile dalla A maiuscola capovolta in etichetta: inizialmente floreale, anche di viola e glicine, il vino fa affiorare gradualmente una interessante nota ematica e agrumata, citricità che si riscontra anche in bocca e che permette al vino di scorrere fresco, con aderenza pepata centrale e dolcezza fruttata finale. **(ns)**

## CASTELLO DI MELETO

Toscana Igt Merlot Parabuio

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 210,00
Azienda: Castello di Meleto Società Agricola
Proprietà: Viticola Toscana Società Agricola
Enologo: Alberto Stella

Lo si potrebbe definire un vigneto eroico e non solo perché sorge su terreni scoscesi e impervi, ma anche perché qui, tra due colline, in una fessura in cui il sole filtra poco, nella Seconda guerra mondiale pare si nascondessero i Partigiani. Accanto a un torrente impetuoso, il borro di Parabuio, su suoli di galestro sono coltivate le viti da cui deriva il Parabuio Toscana Rosso IGT 2018, un Merlot in purezza. Anche l'azienda di Gaiole in Chianti che lo produce, Castello di Meleto, nasce da un sogno collettivo, come quello che animava i giovani partigiani e che ha permesso di salvare i vigneti di questa terra, oggi su oltre 1.100 ettari di terreno. Nel 1968, l'editore di Quattrosoldi Gianni Mazzocchi organizza un azionariato diffuso ante litteram per rilevare la proprietà. Ai lettori propone di acquistare parte delle viti che rischiavano l'abbandono. Aderiscono oltre 1.600 piccoli sognatori che danno vita alla Viticola Toscana. Dalle uve raccolte manualmente 50 anni dopo, nel 2018, nasce il nuovo Merlot Castello di Meleto. Dopo la diraspatura, la pigiatura molto soffice, la fermentazione e la svinatura segue un periodo in cemento e un successivo affinamento in barrique nuove e di secondo passaggio per 24 mesi. Al naso Parabuio sprigiona aromi di ribes nero, marasca, vaniglia e burro che lasciano poi spazio alle spezie. L'assaggio è pieno e morbido, seguito da una freschezza che pulisce la bocca.

## POL ROGER

Aoc Champagne Brut Rosè Vintage

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Champagne Pol Roger
Proprietà: famiglia De Billy
Enologo: Damien Cambres

Indiscutibilmente tra i marchi top della Champagne, Pol Roger - insieme a Bollinger, Louis Roederer e Billecart-Salmon - appartiene ancora agli eredi dei loro proprietari originari, mantenendo una gestione familiare, tanto da essere definita come la più piccola tra le grandi case di Champagne. Il suo "quartier generale" si trova al numero 44 della celeberrima Avenue de Champagne di Epernay, capitale della Côte des Blancs. Secondo Winston Churchill, "il più delizioso e bevibile indirizzo al mondo". Ma Pol Roger è una Maison di riferimento non solo per il suo blasone storico. A farne uno dei protagonisti dell'areale c'è anche il suo stile inconfondibile. Ha abbandonato nel 1971 l'uso del legno nei suoi vini, lavorando sul dosaggio non sempre limitato, un mix che, in un certo senso, ne fa uno degli Champagne con più carattere e personalità tra quelli prodotti dalle grandi Maison, pur non perdendo in classicità e ricchezza. Sette anni sui lieviti e con la quota parte di Pinot Nero vinificata in rosso, lo Champagne Brut Rosé Vintage 2015, si presenta alla vista di un bel rosa con tocchi ramati. Accanto ad un fine perlage, gli aromi rimandano ai lamponi e alle fragoline di bosco, seguiti da tocchi agrumati, di pietra focaia e pasticceria. Profondo ed intenso nel suo sviluppo gustativo, possiede fragranza pronunciata, terminando con un finale pieno, dalla carbonica ben dosata e dai ritorni di mandarino. **(are)**

# I VINI DI WINENEWS

## VIGNE GUADAGNO

Docg Fiano di Avellino Contrada Sant'Aniello

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Fiano
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agricola Vigne Guadagno
Proprietà: Giuseppe e Pasquale Guadagno
Enologo: Reale Gennaro

Una storia di passione per il proprio territorio spinge i due fratelli Giuseppe e Pasquale Guadagno a dedicarsi al vino in Irpinia, in particolare al Fiano di Montefredane - nell'areale di eccellenza della Docg campana - dove acquistano una vigna di tre ettari. La prima bottiglia va in commercio nel 2010. Pensavano di fermarsi lì, un solo vino come hobby e l'attività imprenditoriale di altro settore da portare avanti. Invece la passione ha vinto su tutto e vendemmia dopo vendemmia la gamma delle etichette si è estesa, includendo tutti gli autoctoni irpini. Per Taurasi e Greco di Tufo le vigne sono in affitto e sono state scelte con grande dovizia. Il cru di Contrada Sant'Agnello invece è tutto loro e qui nasce il Fiano di Avellino assaggiato, proveniente da uve poste a oltre 500 metri di altezza. La vinificazione prevede decantazione statica del mosto e affinamento per 12 mesi sur- lie e altri 12 in bottiglia. Semmai ce ne fosse bisogno questa bottiglia è l'ennesima testimonianza di quanto questo bianco del Sud sia una straordinaria macchina del tempo. Va aspettato per coglierne la complessità. Ed ecco che la 2016 tira fuori frutta candita e agrumi, pietra focaia che dà la sensazione della sapidità, di fumo e di cera d'api. Affilato in bocca, chiude in un'avvolgente nota di nocciola che non gioca sull'amaro della mandorla, ma piuttosto sulla morbidezza di qualcosa che rimanda alla pasticceria.

**(Francesca Ciancio)**

## BUGLIONI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Il Lussurioso

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta
Bottiglie prodotte: 32.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Buglioni
Proprietà: Alfredo Buglioni
Enologo: Diego Bertoni

L'Amarone della Valpolicella Il Lussurioso 2018 è maturato in parte in tonneau e in parte in legno grande per 30 mesi ed offre un naso ampio e dai timbri caldi nei suoi rimandi alla ciliegia sotto spirito e alla fragola in confettura, con cenni balsamici, di spezie e di tabacco a rifinitura. In bocca, il sorso è morbido e dolce, dall'articolazione ricca e dal finale cremoso e intenso. Dal mondo dell'abbigliamento a quello del vino. Questo il percorso di Mariano Buglioni patron della cantina che porta il suo nome, fondata nel 1993 a Corrubbio di San Pietro in Cariano, nel veronese, ma soltanto dal 2000 effettivamente produttiva con la prima vendemmia. Il numero di bottiglie prodotte è attualmente 200.000, da 60 ettari di vigneti. Sul mercato interno, l'azienda ha compiuto una scelta che potremmo definire "autarchica", sfruttando esclusivamente i propri punti vendita: il winery-restaurant Locanda del Bugiardo, l'agri-relais Dimora del Bugiardo e la winery-osteria Osteria del Bugiardo, mentre sullo scacchiere dei mercati esteri si gioca una più classica partita. Ma non si tratta dell'unica scelta controcorrente. L'articolato portafoglio etichette si muove tra vini di impostazione più articolata e etichette più immediate, abbracciando la tradizione, con un tocco decisamente modernistico, ammiccante e per tutti i palati, e proponendo, anche per le tipologie più complesse, un approccio molto "easy".

**(fp)**

## TENUTE SILVIO NARDI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Tenute Silvio Nardi
Proprietà: famiglia Nardi
Enologo: Andrea Paoletti

Frutto delle diverse caratteristiche dei due terroirs che compongono l'azienda, Casale del Bosco a nord ovest della della denominazione e Manachiara a sud-est, anche il Brunello di Montalcino Docg 2017 si distingue per la sua ricchezza e ampiezza degustativa. Dopo un affinamento gentile di 24 mesi in tonneaux e legni grandi, per la definizione del blend finale interviene, come sempre, il bordolese Eric Boissenot. L'annata molto calda ha dato un vino più concentrato, con sentori di frutta molto matura in perfetto equilibrio con la componente speziata. È un vino caldo ed avvolgente, con tannini presenti ma molto maturi che gli donano un finale di bocca molto morbido. È anche un particolarmente caro alla produttrice, Emilia Nardi, perché associato al noto critico britannico Steven Spurrier, scomparso circa un anno fa: "Arrivò a Casale del Bosco proprio nel pieno dell'estate 2017, in una caldissima giornata di luglio, ma vestito come sempre con grande eleganza, in giacca e cravatta, senza curarsi delle alte temperature. Insieme andammo a visitare l'archivio varietale di Tenute Silvio Nardi. È un momento che ricordo con particolare affetto". L'archivio fa parte del grande progetto di studio e zonazione iniziato dall'azienda negli anni Novanta, che ha portato al completo rinnovamento del vigneto e all'identificazione dei cinque cloni di Sangiovese identitari dell'azienda, registrati al Ministero.

**(Cristina Latessa)**

## MAISON ANSELMET

Vino Rosso Le Prisonnier

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Maison Anselmet
Proprietà: Giorgio Anselmet
Enologo: Giuseppe Caviola

Affinato in barrique per 18 mesi e ottenuto da uve leggermente appassite delle varietà Petit Rouge, Cornalin, Fumin e Mayolet, Le Prisonnier 2019 possiede colore rosso rubino brillante, dai riflessi purpurei. Al naso, si succedono aromi di frutta rossa matura, erbe aromatiche, tocchi balsamici e di sottobosco, con cenni affumicati e speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è ampio e sontuoso, dalla trama tannica fitta e ben profilata, fino ad un finale persistente e contrastato. La storia di Maison Anselmet comincia nel 2001, dopo che, nel 1970, Renato Anselmet, padre di Giorgio oggi al timone della cantina insieme alla moglie Bruna e ai figli Henri, Stephanie e Arline, decide di produrre vino non solo per l'autoconsumo. Anno dopo anno, sono stati selezionati i vitigni, ampliata la superficie dei vigneti e aumentata la produzione in termini quantitativi e qualitativi, trasformando una piccola azienda familiare in un punto di riferimento della viticoltura valdostana. Oggi, l'azienda, situata a Villeneuve a sud-ovest di Aosta, produce complessivamente 80.000 bottiglie, dagli 11,5 ettari di vigneto, di cui una buona fetta si trova sulla collina di Torrette, tra i 780 e i 830 metri di quota. La filosofia aziendale punta soprattutto su varietà quali Chardonnay, Pinot Nero, Syrah, ma anche sulle locali Moscato, Petite Arvine e Fumin, presentando un'articolata offerta di etichette ben eseguite.

**(are)**

# I VINI DI WINENEWS

## ROCCOLO CALLISTO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Roccolo Callisto
Proprietà: Claudio Vassanelli
Enologo: Elia Braguzzi, Damiano Peroni

Vassanelli è un cognome noto a Verona, ma non nel mondo del vino. Dopo una vita dedicata ad altro (lasciato nel frattempo al figlio), Claudio ha deciso di rivolgersi completamente a questo progetto, messo in posa già negli anni Settanta, quando comprò della terra incolta sopra Parona. Questi terreni - che includevano una torretta, adibita alla caccia di uccelli tramite una rete chiamata, appunto, "roccolo" - si sono col tempo ampliati e oggi comprendono 12 ettari di vigna, 5 di bosco, 4 di olivi e alberi da frutto. L'idea è di trasformare la tenuta in un ecosistema autosostenibile, anche tramite le api, il laghetto, i pannelli fotovoltaici, e una gestione biologica della proprietà. In aiuto arrivano la collaborazione con l'Università di Piacenza (per monitorare meteo e necessità fitosanitarie tramite centraline) e il tempo, che qui a Roccolo Callisto (da "Kalistos", forma superlativa di "bello") non manca. Ecco perché l'Amarone esce quando lo si ritiene pronto, anche con 10 anni sulle spalle. La 2012 è ancora viva: ciliegia e ribes rossi, gelsomino e mughetto, un tocco di spezie dolci e balsami silvestri a dare profondità, si rincorrono in un sorso sempre più agrumato via via che invade la bocca, diffondendosi sapido e docilmente aderente. Le uve vengono dalla cima della collina, la vigna più anziana. Il resto va a formare due Valpolicella (di cui un Superiore), un Ripasso e un Cabernet Sauvignon in purezza.

**(ns)**

## LAMOLE DI LAMOLE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Grospoli

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 47,00
Azienda: Società Agr. S.M.T. Pile e Lamole
Proprietà: Gruppo Santa Margherita
Enologo: Andrea Daldin

Il Gruppo Santa Margherita, nota griffe enoica del Veneto, in Toscana può contare sulla tenuta maremmana Sassoregale, dove sono prodotti vini piacevoli e ben centrati e su Lamole di Lamole, dove le etichette acquistano una personalità più spiccata ed una netta impronta territoriale. Quest'ultima realtà produttiva, senza nulla togliere all'altra, è da considerarsi certamente il fiore all'occhiello del gruppo veneto, trovandosi in una delle sottozone più vocate e prestigiose della denominazione del Chianti Classico, quella collina di Lamole da cui escono vini di straordinario fascino e che certo non temono il trascorrere del tempo. Qui, da un vigneto di Sangiovese coltivato ad alberello in biologico su una terrazza naturale, a quasi 600 metri di altezza sul livello del mare, nasce il Gran Selezione "Vigna Grospoli", che prende il suo nome proprio da questo appezzamento. La versione 2018 è, senza fare inutili giri di parole, un vino di grande raffinatezza aromatica, dai profumi sussurrati di piccoli frutti rossi, cenni ferrosi e spezie, e dalla bocca altrettanto fine ed elegante, ritmata nel suo sviluppo leggiadro e profondo, come a Lamole si conviene. Un rosso di spessore che va a fare compagnia all'altra Gran Selezione aziendale, "Vigneto di Campolungo", anch'essa ottenuta da single-vineyard. Lamole di Lamole conta su 57 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 294.000 bottiglie.

**(are)**

## ZOOM

### MONTALBERA, LACCENTO© CRAFT BEER IGA DI RUCHÈ

**VIA MONTALBERA, 1 - CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)**
Tel: +39 0141 292125
Sito Web: www.montalbera.it

In casa Montalbera, nota cantina del Monferrato, è arrivata anche una birra. Si chiama "Laccento" e si pone come punto di incontro tra il territorio viticolo del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e uve di Ruchè si fondono per dare vita a una birra unica, capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale. Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia. Dal colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, profuma di frutta candita e possiede schiuma sontuosa e pannosa. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.

## RISTORANTE

### TINAIA A BORGO SCOPETO

**LOCALITÀ BORGO SCOPETO - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)**
Tel: +39 0577 320 001
Sito Web: www.borgoscopetorelais.it

Nelle terre del Chianti Classico, nel cuore della sottozona enoica di Vagliagli, si trova Borgo Scopeto Wine & Country Relais. La struttura ricettiva dell'omonima cantina di proprietà di Elisabetta Gnudi (che già possiede Caparzo e Altesino a Montalcino) trova nel suo ristorante interno, "Tinaia", un ulteriore punto di forza. Lo chef Pietro Fortunati sintetizza la franchezza delle materie prime locali, attentamente selezionate, con un tocco raffinato e preciso, che costituisce l'intima filosofia culinaria dei piatti proposti, raccontando un territorio e, al contempo, affascinando la clientela internazionale con accenti creativi e di più ampio respiro. Una cucina senza compromessi, che si trasmette in pietanze quali i pici al Borgonero, la cinta senese con fondente di pecorino, ma anche in elaborazioni più semplici come le verdure dell'orto, il burger gourmet, le focacce e i primi piatti della tradizione senese. Dolci, pane e focacce fatti in casa nel laboratorio di panetteria e pasticceria della struttura.

## 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: © Lamole di Lamole - Gruppo Santa Margherita

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura