N. 203

DAL 24 AL 30 APRILE 2022

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 203 - Dal 24 al 30 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 24 AL 30 APRILE 2022

Rocca Sveva
Giacomo Conterno
Banfi
Manincor
Sartori
Kellerei Terlan
Bollinger
Prunotto
Ettore Germano
Firriato
Azelia
Aldegheri
Giacomo Fenocchio
Tolaini

Zoom: Frantoi Cutrera, Olio EVO Monocultivar
Ristorante: Sala Nobel Eataly, Ristocinema - Milano

I VINI DI WINENEWS

ROCCA SVEVA

Docg Amarone della Valpolicella Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 38,50
Azienda: Cantina di Soave Società Agricola Cooperativa
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo D'Agostin

L'Amarone della Valpolicella Riserva 2015 a marchio Rocca Sveva, che raccoglie il meglio della produzione della cantina con sede a Soave, affina in legno grande per 24 mesi. Svela un bagaglio aromatico confortante, dal frutto intenso e dalle speziature dolci continue e ben scandite. In bocca, il sorso è potente e caldo, con tannini grassi e morbidi a dare alla progressione gustativa continuità, avvolgenza e spessore. Realtà storica possente, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di superficie coltivata, per una produzione in termini di bottiglie certamente non trascurabile: siamo su una media di 80.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette assai vasto. Le terre e le cantine spaziano dunque dal Garda e, naturalmente, comprendono il Soave, ma nella produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini e per la produzione ad Indicazione Geografica Tipica nonché, per la Valpolicella a recitare il ruolo di protagonista sul fronte rossista. Si tratta dunque di una realtà produttiva non certo dai numeri confidenziali che, tuttavia, ha dimostrato di saper conciliare quantità e qualità con confortante costanza qualitativa, conquistando svariati mercati internazionali. **(fp)**

GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Cascina Francia

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 280,00
Azienda: Conterno Giacomo Azienda Vitivinicola
Proprietà: Roberto Conterno
Enologo: Donato Lanati

Ottenuto dal celeberrimo vigneto, il Barolo Francia 2017 - quarantotto mesi di maturazione in legno grande - possiede aromi di piccoli frutti rossi maturi, dai piacevoli e rinfrescanti tocchi di menta e liquirizia. In bocca, l'articolazione tannica è fitta e reattiva, con il sorso a distendersi deciso e continuo nei suoi chiaro-scuri, fino ad un finale ben scandito e dai ritorni fruttati e balsamici. Ormai diventata una vera e propria icona dello scenario enoico mondiale, raggiungendo perfino i vertici delle quotazioni dei borgognoni più acclamati, la cantina con sede a Monforte d'Alba sta per raggiungere il traguardo del secolo imposto da quel 1924, quando Giacomo Conterno si inventò proprio il Monfortino, l'etichetta che lo ha reso una presenza imprescindibile tra i "desiderata" di ogni appassionato di vino in Italia e all'estero. Il figlio Giovanni compie un altro passo decisivo nel 1974, acquistando il vigneto Francia, che diverrà l'unico appezzamento "fornitore" delle uve del celebrato capolavoro, il "Barolo più Barolo di tutti", verrebbe da dire. Poi Roberto Conterno, figlio di Giovanni e continuatore di un percorso a dir poco sfavillante, oltre dieci anni fa "conquista" il Cru Cerretta, altro luogo d'elezione, e successivamente, ma siamo alla storia di oggi, la vigna Arione, in Serralunga d'Alba, a cui seguirà nel 2018 l'operazione "targata" Gattinara, cioè l'acquisizione delle Cantine Nervi. **(are)**

BANFI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.325
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: staff tecnico aziendale

È la seconda annata di Vigna Marrucheto che Banfi produce e che di nuovo convince per schietta sostanza ed armonia, nonostante l'insistente siccità che ha caratterizzato il 2017. Questa etichetta racchiude un percorso pluri decennale di approcci agronomici, volti ad esaltare le particolarità dei numerosi ettari di vigna in possesso dell'azienda. Vigna Marrucheto in questo senso ne dispone: posta nella parte più meridionale della denominazione, proprio sulla collina sopra la cantina, è esposta a sud e guarda al Monte Amiata, rinfrescata dalle escursioni termiche che causa e dalle brezze marine che attira l'antico vulcano. Il terreno dei 10 ettari, che compone la vigna, è di origine marina ma diviso in tre tipologie, a seconda della quantità di scheletro che contiene. L'impostazione di allevamento delle viti - piantate nel 2009 - segue questa variabilità di suolo e si alterna fra il tradizionale cordone speronato e "l'alberello Banfi", un cordone speronato aperto a candelabro, adatto ai terreni più poveri. Negli ultimi anni, a questo approccio agronomico si sono affiancate scelte enologiche meno interventiste, per cercare di esaltare il minuzioso lavoro eseguito fra i filari. Ne risulta un Brunello dolcemente fruttato, sia al naso che in bocca, cui si aggiunge la complessità resinosa del sottobosco e balsamica delle spezie, che in bocca scorre fresca e succosa, con una piacevole sostanziosità tannica. **(ns)**

MANINCOR

Doc Alto Adige Terlano Réserve della Contessa

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Weingut Manincor
Proprietà: Michael Conte Goëss-Enzenberg
Enologo: Helmuth Zozin

Un lungo romanzo che inizia più di 400 anni fa, quando nel 1608 Hieronymus Manincor ricevette, per i suoi meriti in favore dell'Austria, una porzione di terra intorno al Lago di Caldaro. Nel 1978 la tenuta fu acquistata dai conti Enzenberg, che con Michele segnano tutta la storia più recente dell'azienda. Fino agli anni Novanta Manincor vendeva solamente le proprie uve, e fu proprio Michael a decidere di iniziare a produrre e commercializzare le proprie etichette. Oggi sono circa 50 gli ettari di terreni vitati, suddivisi in sette poderi che hanno esposizioni diverse per dare vita a un'ampia gamma di prodotti: dai rossi, con uve di Pinot Nero, Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon; ai bianchi, anche a base di Moscato Giallo e Sauvignon. Tutti i vini nascono rispettando al massimo i cicli naturali e riducendo al minimo gli interventi in vigna e in cantina; sono i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica a governare i cicli produttivi, con vinificazioni separate dei vitigni, fermentazioni spontanee da lieviti naturali, svinature e imbottigliamenti effettuati seguendo il ritmo dei cicli lunari. Il Réserve della Contessa 2016 si distingue al naso per sentori ampi, aprendosi a sfumature vegetali, di fieno e foglia di pomodoro, quindi pesca bianca matura. Godibile l'ingresso in bocca, rotondo, dotato però di vena acida calibrata, sapidità appropriata, per un finale succoso e di bella tensione. **(Leonardo Romanelli)**

I VINI DI WINENEWS

SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Reius

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre varietà autoctone
Bottiglie prodotte: 38.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Casa Vinicola Sartori
Proprietà: famiglia Sartori
Enologo: Franco Bernabei

Nell'articolata proposta rossista della cantina con sede a Santa Maria di Negrar recita senz'altro un ruolo da protagonista l'Amarone Reius, che ne incarna una delle versioni più riuscite. L'annata 2016 possiede aromi fruttati rigogliosi, avvolgenti e maturi, dai rimandi di erbe aromatiche, con tocchi affumicati e balsamici. In bocca, il sorso è possente, morbido e ben bilanciato. Negli anni Novanta del secolo scorso, c'è stato l'ingresso in Sartori della cantina Sociale di Colognola ai Colli, che ha coinciso con il passaggio generazionale agli eredi Andrea, Luca e Paolo Sartori, autori del consolidamento dell'impresa. Nel 2003 l'accordo con la Tenuta abruzzese Cerulli Spinozzi, mentre nel 2008 tocca alla cantina friulana Mont'Albano ad entrare nell'orbita dell'azienda veronese, proseguendo in un percorso di articolazione aziendale significativo. Ma tutto è cominciato negli anni Sessanta del Novecento, periodo in cui sono state gettate le basi di questo marchio tra i più importanti del distretto enoico veronese, attorno ai nomi di Pierumberto e Franco Sartori. Oggi il mosaico di etichette è vasto e ben costruito, con numeri non certo confidenziali: sono 15 i milioni di bottiglie prodotte, qualitativamente ben eseguite e ottenute dai vigneti di proprietà (120 ettari distribuiti tra Valpolicella e Soave), insieme al lavoro di viticoltori selezionati, che forniscono la materia prima.

(fp)

KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Terlano Pinot Bianco Rarity

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 121,00
Azienda: Cantina Terlan
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Cantina Terlan, cooperativa altoatesina che conta ben 143 soci, si conferma uno dei più importanti produttori di grandi vini bianchi d'Italia e il Rarity è una formula ormai leggendaria, nata nel 1979 per iniziativa dell'enologo Sebastian Stocker e votata a valorizzare il vitigno migliore nell'annata migliore, quindi solo in presenza di particolari qualità. Sono bottiglie speciali di vini bianchi vinificati in botte grande e affinati per almeno dieci anni sui lieviti fini in cisterne di acciaio da 2500 litri. Quest'anno il testimone è passato al Pinot Bianco dell'annata 2009, proveniente dalle migliori parcelle del vigneto Vorberg, identificate per la particolare qualità organolettica delle uve, che trae beneficio dall'altitudine (compresa fra i 550 e i 600 metri s.l.m.) e dall'età delle piante (oltre i cinquant'anni). Si tratta di un anno, il 2009, in cui una primavera mite e ottime condizioni climatiche estive hanno consentito una vendemmia anticipata e vini di solida armonia. Notevole la sensazione di freschezza nonostante i tanti anni di affinamento. Evidente una certa salinità al palato, tipica di questo vitigno e del terroir, dal suolo di origine vulcanica (i vigneti della Cantina Terlan crescono a diverse altitudini all'interno di un cratere vulcanico millenario, dove il porfido quarzifero regala una particolare longevità e mineralità ai vini). Darà il suo meglio fra quattro o cinque anni.

BOLLINGER

Aoc Champagne Brut La Grande Année

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 155,00
Azienda: Bollinger
Proprietà: Societé Jacques Bollinger
Enologo: Gilles Descotes, Denis Bunner

Bollicine d'autore: come tutte le produzioni "Grande Année" della Maison Bollinger, anche il millesimato 2014 non fa eccezione e si fa apprezzare per il suo stile unico, in questa edizione caratterizzato da forte intensità e da una bella mineralità. Una intensa espressione aromatica resa possibile - come ha spiegato l'adjoint chef de cave della Maison, Denis Bunner - dalle caratteristiche meteo dell'estate 2014 che ha visto forti escursioni termiche nei mesi clou della maturazione delle uve, provenienti da 19 cru, principalmente Ay e Verzenay per il Pinot Nero e Chouilly Oiry per lo Chardonnay. L'accattivante personalità di questo vino - alla cui base, così come per gli altri "fratelli" de La Grande Année, c'è lo stile e il rispetto della tradizione che contraddistingue la Maison Bollinger - è ben percepita nel bicchiere. Al naso offre un profumo fruttato, definito e sottilmente iodato. Aromi di ciliegia e limone si mescolano alla mela cotogna e al bergamotto. Ma si avvertono anche note di nocciola, mandorla, prugna mirabelle e pesca. Al palato si apre con un'effervescenza fine e intensa, seguita da una bella vinosità e bilanciata da una delicata acidità. La struttura molto leggera e il finale salino gli conferiscono una grande lunghezza al palato, accompagnata da sapori complessi di frutti di bosco e agrumi. È uno champagne di grande vocazione gastronomica, perfetto con gli abbinamenti di pesce.

(Cristina Latessa)

PRUNOTTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 24.800
Prezzo allo scaffale: € 63,00
Azienda: Società Agricola Prunotto
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Gianluca Torrengo

Alfredo Prunotto, Fratelli Colla e, infine, Marchesi Antinori. Questi sono i proprietari che hanno fatto la storia di una delle cantine più note delle Langhe, dalla sua origine di cantina sociale nel 1904, ai giorni nostri. In mezzo ci sono stati fallimenti e sogni, guerre e mercati internazionali, nuove acquisizioni e nuove sedi. Infine, dagli anni Novanta, l'avanzamento tecnologico in cantina, che ha sostituito il cemento con l'acciaio e le botti vecchie con quelle nuove, e uno studio approfondito dei suoli e dei vitigni che ospitano: così la famiglia viticoltrice fra le più antiche della Toscana ha voluto omaggiare questo noto marchio piemontese, producendo non solo i suoi grandi rossi, ma anche i suoi tradizionali bianchi. Sono circa 65 gli ettari dislocati fra le migliori denominazioni locali: Barolo e Barbaresco, ovviamente, ma anche Nizza, Asti, Roero e Monferrato. Bussia in particolare, oltre ad essere una sottozona storica del Barolo, ha un significato importante per l'azienda, perché fu proprio Prunotto a produrne per primo una selezione nel 1961. La vigna è posta ad anfiteatro che permette una vendemmia a scalare dei grappoli via via che maturano. L'annata 2018 ha un'anima profonda, fatta di rabarbaro, muschio, tamarindo e mandarino, che col tempo concede spazio a frutta e fiori rossi e che in bocca esplodono all'unisono, trasportati da un sorso sia aderente che succoso, piacevolmente fresco e dolce.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

ETTORE GERMANO

Docg Alta Langa Extra Brut

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Germano Ettore
Proprietà: Sergio Germano
Enologo: Sergio Germano

Sulla collina della Cerretta, a Serralunga d'Alba, la famiglia Germano coltiva i suoi vigneti fin dal 1856. Prima era il bisnonno Francesco, poi è stato il nonno Alberto, producendo piccole quantità di vini e soprattutto vendendo le uve. In seguito è arrivato Ettore, figlio di Alberto, che negli anni Cinquanta del secolo scorso ha rinnovato l'azienda. A metà degli anni Ottanta, sempre del secolo scorso, è stata la volta del figlio di Ettore, Sergio Germano che, dal 1993, sposta definitivamente tutta la produzione sotto il marchio di famiglia, ponendosi tra le realtà più significative del Barolo, ma allargando al contempo la proprietà in Alta Langa, a Cigliè, dove sono coltivate le varietà a bacca bianca, dal Riesling allo Chardonnay. Oggi, la cantina con sede a Serralunga d'Alba conta su 20 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 140.000 bottiglie, caratterizzata inevitabilmente da una importante produzione rossista (con i Cru di Barolo Vignarionda, Cerretta e Lazzarito) ma che trova nel Riesling Hérzu e nell'Alta Langa Brut due etichette anch'esse da primato e perfettamente in linea alle nuove sollecitazioni dei mercati. L'Alta Langa Extra Brut 2017 propone un profilo aromatico delineato da rimandi ai fiori bianchi, agli agrumi, al pane appena sfornato. In bocca, il sorso possiede sapidità e freschezza continua, carbonica ben dosata e finale dalla piacevole nota ammandorlata.

(are)

FIRRIATO

Terre Siciliane Igt Pas Dosé Gaudensius

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Società Firriato
Proprietà: Salvatore di Gaetano, Vinzia Novara
Enologo: Giovanni Manzo

Un territorio sempre più spumeggiante, quello del Monte Etna. Le bollicine, si sa, vanno forte in ogni dove, ma il terroir vulcanico si sta rivelando un genius loci in crescita per lo sparkling. Firriato, azienda siciliana presente in diverse zone vocate della Sicilia, da tempo ha investito parte del suo impegno nella produzione spumantistica targata Etna. Questo Gaudensius Pas Dosè è dunque il proseguimento di una strada già tracciata da tempo. Tutto Nerello Mascalese e tiratura limitata, per un vino che vuole essere una "chicca". 48 Mesi di affinamento e zero dosage per parlare il linguaggio del vulcano, ovvero toni balsamici dei boschi e mineralità del suolo di fuoco. La scelta di questo vitigno autoctono caratterizza gli alti livelli di acidità malica e tartarica, fondamentali nella spumantizzazione; le scelte agronomiche fanno il resto, ovvero copertura fogliare importante in vigna per fa sì che l'uva possa maturare lentamente preservando il suo corredo varietale. Il vigneto originario si trova in contrada Verzella con viti di 60-70 anni, ma le piante sono state replicate in altre contrade tramite le marze più vecchie. In tutto sono tre le zone vocate dove si raccoglie a metà settembre, a circa 650 metri s.l.m.. Ha sì i classici sentori di crosta di pane, ma ha con sé anche le note del vitigno, quindi ribes e leggera fragolina. Bello il finale, davvero persistente e leggermente salmastro.

(Francesca Ciancio)

AZELIA

Docg Barolo San Rocco

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.126
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Azienda Agricola Azelia di Luigi Scavino
Proprietà: Luigi Scavino
Enologo: Luigi e Lorenzo Scavino

Azelia, situata a Castiglione Falletto, è l'azienda di Luigi Scavino e del figlio Lorenzo, che rappresenta la quinta generazione di questa famiglia di vignaioli, e conta su 16 ettari coltivati a vigneto, per una produzione di 80.000 bottiglie. Lo stile aziendale coniuga la finezza varietale del Nebbiolo con la ricerca della potenza e della concentrazione del vitigno, derivata da un rigoroso lavoro di diradamento in vigna, che accompagna in cantina estrazioni significative e maturazioni in legni di varie dimensioni. A tutto questo si aggiunge il ruolo svolto dai principali appezzamenti di proprietà, evidentemente molto importante per l'espressività delle etichette aziendali. Azelia mette insieme i "single vineyard" di Serralunga: San Rocco, Margheria, Voghera Brea e Ceretta, l'ultimo arrivato, a cui si aggiunge il Bricco Fiasco (Castiglione Falletto), senza dimenticare il vigneto Oriolo di Montelupo Albese, da cui sono ricavate le uve per il Dolcetto d'Alba. Il Barolo San Rocco 2018, affinato per 24 mesi in legno grande, coniuga austerità e potenza fin dal suo profilo aromatico caratterizzato da intensi aromi di ciliegia, ribes, mirtillo e erbe aromatiche, ben integrati ad una base di liquirizia e tocchi speziati. In bocca, l'articolazione tannica è fitta ed incisiva e marca un sorso cremoso e continuo, di solida persistenza, che si congeda con un finale dai ritorni fruttati e balsamici.

(fp)

ALDEGHERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Santambrogio

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni autoctoni complementari
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Aldegheri
Proprietà: famiglia Aldegheri
Enologo: Gianmaria Zanella

L'anno scorso la cantina Aldegheri ha festeggiato i 65 anni di attività, tutti legati alla Valpolicella, con qualche incursione recente nei territori del Custoza, del Soave, del Bardolino, del Prosecco e della Doc Trento). I dieci ettari di vigna di proprietà si trovano nella zona classica della denominazione e si uniscono ad altri 42 appartenenti ai conferitori: insieme contribuiscono a superare le 700.000 bottiglie di produzione annua. Vittorio Aldegheri fondò l'azienda nel 1956 e nel 1964 si trasferì col fratello e i cugini a Sant'Ambrogio, dove ancora oggi producono vino coinvolgendo via via le nuove generazioni della famiglia. I vitigni maggiormente vinificati sono i classici della Valpolicella - Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara - ma se ne aggiungono anche altri, come la Dirindella, che curiosamente vinificano in purezza. Sant'Ambrogio si trova nella valle più occidentale del territorio e gode dell'influenza climatica fresca del Monte Baldo, sia di quella mitigante del Lago di Garda. Proprio su queste colline si trova il vigneto da cui proviene l'Amarone Santambrogio, che matura per tre anni in legno, sia botte grande che barrique. L'annata 2017 è molto intenso nei profumi: ciliegia, mora, viola, rose, cenni mentolati e vaniglia si ritrovano anche in bocca, dove il sorso scorre abbastanza bene, grazie ad un tannino diffuso che domina il calore e lascia spazio alla sapidità e alla freschezza.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

GIACOMO FENOCCHIO

Docg Barolo Villero

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Giacomo Fenocchio
Proprietà: Claudio e Albino Fenocchio
Enologo: Claudio Fenocchio

La famiglia Fenocchio di Monforte ha intrapreso con decisione il suo virtuoso percorso enoico nel 1989 con Claudio Fenocchio, che ne ha perfezionato la specializzazione, dopo che il padre Giacomo ne aveva sviluppato l'attività vitivinicola a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso. Oggi, i vini che escono da questa realtà - 16 ettari a vigneto, che comprendono oltre al Cru Bussia (in possesso dei Fenocchio dal 1972), anche parcelle a Cannubi, a Villero e a Castellero, per una produzione di 95.000 bottiglie - sono tra quelli che conservano maggiormente una cifra stilistica autentica e di stampo nettamente tradizionale, costituita da macerazioni lunghe (anche 90 giorni) e affinamenti solo in legno grande, senza accelerazioni o forzature. Una cantina capace di tenere insieme il nuovo e tutto quanto di buono la storia ha lasciato in eredità, con vini che, soprattutto nel recente passato, si sono imposti nel variegato e competitivo scenario del Barolo. Maturato per 30 mesi in legno grande, il Barolo Villero 2018 esprime con buona definizione le doti del Cru da cui è ottenuto (caratterizzato da particolare ricchezza calcarea). I suoi profumi sono intensi e al contempo fini e comprendono una base fruttata su cui si inseriscono lampi di sottobosco e toni balsamici. La bocca è ben profilata e il tannino è solido e saporito, accompagnando un sorso reattivo e succoso, fino ad un finale energico. **(fp)**

TOLAINI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Montebello Sette

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Tolaini Società Agricola
Proprietà: Lia Tolaini Banville
Enologo: Francesco Rosi, Luca D'Attoma

Nel 1956, a diciannove anni, Pier Luigi Tolaini emigrò in Canada per sfuggire alla povertà del dopoguerra, promettendosi di tornare in Toscana non appena fosse stato meglio. E così fece. Il vino era sempre stato nei suoi desideri e a Castelnuovo Berardenga compra - dopo due anni di ricerca - la tenuta della famiglia Lucchini, dove inizia un lungo lavoro di zonazione e di scelta dei vitigni migliore per ogni vigneto. L'impulso iniziale è quello di fare vini a taglio bordolese: vengono quindi piantati Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, ma anche Sangiovese, per dare territorialità all'azienda. Quattro le etichette prodotte, ma con l'arrivo della figlia Lia - oltre alla conversione biologica - nasce la volontà di produrre il vino che rappresenti la storia di Castelnuovo Berardenga: nel 2008 producono il primo Chianti Classico Riserva (che diventerà poi la Gran Selezione Montebello Sette) e nel 2015 il Chianti Classico annata, entrambi Sangiovese in purezza: il primo dalla migliore vigna di proprietà, il secondo espressione di tutti gli appezzamenti, anno per anno. Dal 2018, la Vigna Montebello Sette estrae una croccantezza fruttata netta ma anche un apporto speziato significativo, insieme a qualche nota balsamica e iodata. Questa pienezza di aromi si ritrova in bocca, dove il sorso attacca dolce e morbido, poi decisamente sapido con appunti amaricanti, tutto mosso da una certa freschezza di agrume rosso. **(ns)**

ZOOM

FRANTOI CUTRERA, OLIO EVO MONOCULTIVAR

CONTRADA PIANO D'ACQUA, 71 - CHIARAMONTE GULFI (RG)
Tel: +39 0932 926187
Sito Web: frantoicutrera.it

Il Frantoio Cutrera si trova nel territorio ibleo, nella zona sud-orientale della Sicilia, e precisamente a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, uno dei centri nevralgici della produzione olearia dell'isola e "città dell'olio". Attiva in questo campo già agli albori del XX secolo, la famiglia Cutrera ha nelle figure di Giovanni e Maria i suoi capostipiti. Oggi ci sono i figli Maria, Giusy e Salvatore, a condurre quest'impresa che conta su 75 ettari di olivi da cui si ottengono, tra gli altri, olii extravergine di oliva come il "Grand Cru Cerasuola", "Grand Cru Biancolilla", "Selezione Cutrera". Oltre all'offerta degli olii EVO, l'azienda propone anche conserve e confetture e, tra le altre cose, una interessante proposta rappresentata dal box da degustazione di 6 oli extravergine monocultivar, decisamente la specialità "della casa" (i Gran Cru Moresca, Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Tonda Iblea), che mette insieme la migliore produzione del Frantoio siciliano.

RISTORANTE

SALA NOBEL EATALY, RISTOCINEMA

ANTEO PALAZZO DEL CINEMA, PIAZZA VENTICINQUE APRILE 8 - MILANO
Tel: +39 02 43912769 int.1
Sito Web: www.spaziocinema.info

Torna alla sua piena attività, dopo la forzosa chiusura pandemica, la Sala Nobel, la prima sala cinema- ristorante d'Italia ospitata da Anteo Palazzo del Cinema e curata da Eataly Milano Smeraldo. Nata nel 2017 dalla partnership delle due realtà milanesi, la Sala Nobel è un format innovativo di intrattenimento che sposa il piacere del cinema con quello del cibo di qualità, espresso dalla cucina di Eataly. Dai mondeghili alla milanese con salsa tartara, al flan di carciofi con crema di Parmigiano Reggiano e castagne, passando per il pecorino semistagionato Il Fiorino, fino all'intramontabile risotto alla milanese, tutto è pensato per una degustazione di assoluta eccellenza. I tempi del pranzo e della cena (ma è possibile anche consumare l'aperitivo "AperEataly") sono scanditi dalle proiezioni e il personale di servizio lavora nel rispetto della visione, mentre la funzionalità delle poltrone consente di mangiare comodamente guardando il film. Non mancano, poi, proposte vegetariane e vini, birre e bibite dalla Carta Bere di Eataly.

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: © Bollinger

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