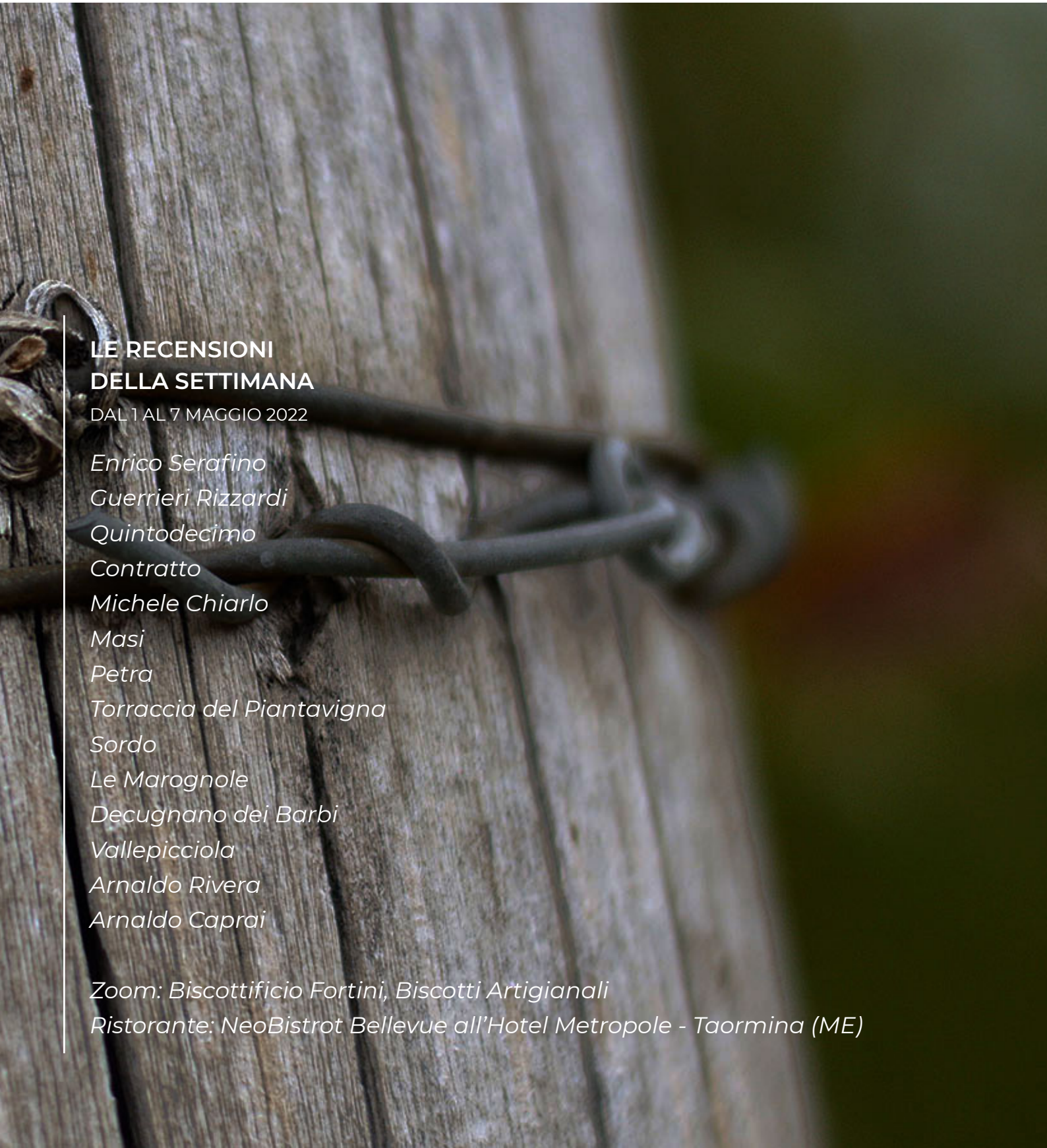
N. 204

DAL 1 AL 7 MAGGIO 2022

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 204 - Dal 1 al 7 Maggio 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 1 AL 7 MAGGIO 2022

Enrico Serafino
Guerrieri Rizzardi
Quintodecimo
Contratto
Michele Chiarlo
Masi
Petra
Torraccia del Piantavigna
Sordo
Le Marognole
Decugnano dei Barbi
Vallepicciola
Arnaldo Rivera
Arnaldo Caprai

Zoom: Biscottificio Fortini, Biscotti Artigianali
Ristorante: NeoBistrot Bellevue all'Hotel Metropole - Taormina (ME)

I VINI DI WINENEWS

ENRICO SERAFINO

Docg Barolo Carpegna

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.600
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Enrico Serafino Azienda Vitivinicola
Proprietà: Gruppo Krause
Enologo: Paolo Giacosa

Quasi 145 vendemmie alle spalle hanno reso la cantina Enrico Serafino il più antico produttore di vino delle Langhe, creando un'eredità notevole in termini di storia e riconoscimenti. Dai premi alla prima esposizione universale a Parigi nel 1900, al primato nelle esportazioni all'estero, da una cantina storica invidiabile, alla deroga di vinificazione e affinamento dei propri Barolo e Barbaresco nella sede di Canale (quindi fuori dalle due Doc) come "diritto storico acquisito": questi sono solo alcuni dei tasselli, che hanno reso densa la trama dei vini di pregio iniziata con Enrico Serafino nel 1878, passato di mano ai figli, poi al Gruppo Barbero nel 1989, al Gruppo Campari nel 2003 e infine al gruppo Krause. La famiglia italo-americana sta rispettando la qualità di questa realtà piemontese, che oggi produce circa 350.000 bottiglie l'anno da 60 ettari a vigneto, di cui 25 di proprietà nelle zone di Barolo, Langhe, Roero, Alta Langa e Monferrato. Nel Barolo possiede 3 vigneti da Mga nel Comune di Serralunga d'Alba: Briccolina, Meriame e Carpegna, da cui nascono 3 etichette. A Carpegna l'esposizione è a sud, sud-ovest e il terreno è composto - soprattutto in cima - da sabbia mista ad argilla. Da un'annata 2018, regolare e graduale ma umida, ne è risultato un Barolo molto fruttato, dolce di vaniglia e fresco di balsami marini, che ravvivano un sorso dal tannino deciso e dal finale di agrumi e tamarindo.

(ns)

GUERRIERI RIZZARDI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Barbera
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 53,00
Azienda: Azienda Agricola Guerrieri Rizzardi
Proprietà: famiglia Rizzardi
Enologo: Giuseppe Rizzardi, Gian Maria Ciman

Proprio con questo millesimo, il 2015, l'Amarone Villa Rizzardi è diventato Riserva. Ottenuto dalle uve del Cru Pojega, è affinato in legno grande e piccolo e profuma di frutti rossi in confettura, vaniglia e spezie. In bocca, il sorso è morbido e ben profilato, dal finale ampio e caratterizzato da ritorni di amarena. La Guerrieri Rizzardi, come testimonia già il nome, nasce dall'unione di due antiche realtà vitivinicole del veronese: quella dei conti Guerrieri, proprietari di vigne e cantina nella zona del Bardolino, e quella dei conti Rizzardi, che invece avevano acquistato una tenuta a Negrar e costruito la cantina di Pojega. Arriva in epoca più recente, invece, la proprietà di Soave, grazie all'acquisto di terreni a Costeggiola, nel 1970. Completa il poliedrico quadro delle realtà aziendali la piccola tenuta di Dolcè, in Valdadige, per un totale di 100 ettari a vigneto e una produzione di 700.000 bottiglie, che pongono questa realtà saldamente fra le più significative della Valpolicella. Focalizzando l'attenzione sull'areale veronese, cominciamo col dire che la tenuta si trova ancora a Negrar, dunque in uno dei comuni storici della zona, e che le vigne occupano circa 25 ettari, ad un'altezza che varia dai 190 ai 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di matrice argillosa e calcarea, con sottosuolo roccioso, e qui si trovano tre Cru storici, Pojega, Rovereti e Calcarole.

(fp)

QUINTODECIMO

Docg Taurasi Vigna Grande Cerzito Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 124,00
Azienda: Quintodecimo
Proprietà: Laura e Luigi Moio
Enologo: Luigi Moio

Varcare i cancelli di Quintodecimo regala un'emozione unica, quella di avere l'impressione di trovarsi tra le vigne della Borgogna in piena Irpinia. Colpisce la vista un ampio anfiteatro disegnato dagli splendidi filari illuminati dal sole, curati, direi quasi coccolati. Una vista ed una cura che appunto ricordano l'arte vitivinicola della Borgogna dove ogni elemento è determinante: dalla composizione dei suoli alle pendenze degli stessi, dall'orientamento dei filari all'esposizione al sole, dai microclimi al lavoro in vigna. È la "casa" del Professor Luigi Moio, scelta dallo stesso dopo tanto peregrinare tra le vigne di tutto il mondo, in cui niente è stato lasciato al caso. L'arte enologica del Professor Moio passa infatti attraverso "semplici" ma fondamentali idee: impiantare il vitigno giusto per ogni determinato terroir, comprendere ciò che avviene in vigna e dedicarvi le giuste cure perché le uve arrivino a perfetta maturazione nelle migliori condizioni; intervenire il meno possibile in cantina in quanto l'uomo deve essere solo un accompagnatore del processo che porta a vini straordinari. Come il Grande Cerzito, un Taurasi riserva dal naso potente, elegante e complesso, con evidenti note di ciliegia, prugna, cioccolato, liquirizia, menta e spezie, che al palato conquista per la sua freschezza, morbidezza e complessità, oltre che per un tannino estremamente elegante e un finale lungo e piacevole.

(Paolo Lauria)

CONTRATTO

Docg Alta Langa Rosé Pas Dosé For England

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Giuseppe Contratto
Proprietà: Andrea e Giorgio Rivetti
Enologo: Giorgio Rivetti

Storicamente legato, come indica il suo nome, al mercato britannico, il Pas Dosé For England 2016, affina sui suoi lieviti per oltre 40 mesi. Possiede profumi di frutti di bosco, fiori di campo, frutta secca e pan brioche. In bocca, il sorso è slanciato, sapido e fragrante, dalla carbonica ben distribuita che lo rende persistente e piacevolmente tonico anche nel finale dai leggeri tocchi fruttati. La cantina dei Contratto, senza tanti inutili giri di parole, è un vero e proprio luogo della storia enoica dell'astigiano. Ha sede a Canelli dal 1867 e qui è stato anche imbottigliato per la prima volta un Metodo Classico con l'indicazione dell'annata (era la 1917). Ancora caratterizzata strutturalmente dallo stile liberty, possiede nelle sue profondità un sistema di tunnel sotterranei, costruito fra il 1860 e il 1912 e capace di arrivare sino a trenta metri di profondità. Un monumento senza eguali - dove riposano centinaia di migliaia di bottiglie - che dal 2011 è passato nelle mani della famiglia Rivetti (proprietaria dell'azienda langarola La Spinetta). La nuova proprietà ha intrapreso un lavoro di ristrutturazione complessivo a partire dall'abbandono dei vigneti dell'Oltrepò Pavese, per acquisire esclusivamente uve piemontesi, oltre che ad impiantare quaranta ettari di vigna a Bossolasco, a 750 metri d'altezza sul livello del mare, con Pinot Nero e Chardonnay come varietà protagoniste.

(are)

I VINI DI WINENEWS

MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Tortoniano

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 65.000
Prezzo allo scaffale: € 41,00
Azienda: Società Michele Chiarlo
Proprietà: Michele Chiarlo
Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

L'azienda Michele Chiarlo, fondata nel 1956, resta saldamente cantina leader le Piemonte enoico. Tre strutture aziendali, 11 vigneti tra Monferrato, Langhe e Alessandrino, 150 ettari coltivati, per 1.100.000 bottiglie annue, nel portafoglio etichette Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Gavi, Moscato d'Asti e altre più generaliste, abbracciando così pressoché l'intero panorama del Piemonte enoico. I Chiarlo - Michele, Alberto e Stefano che sono sul ponte di comando aziendale - si sono sempre distinti per un approccio non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni), con vini dalla cifra stilistica moderna, attenta alla precisione aromatica e all'espressione delle caratteristiche salienti dei territori da cui provengono. Molti i prodotti nel carnet della casa, con un particolare spazio dedicato alla Barbera, varietà che i Chiarlo hanno concorso a rilanciare come meritava. Il Barolo Tortoniano, che nel suo nome rimanda direttamente alla scala dei tempi geologici in cui il Tortoniano è il quinto sui sei piani in cui è suddiviso il Miocene, affina per 24 mesi in legno grande. I profumi della versione 2018 spaziano dalla frutta rossa alla liquirizia, dalla terra alle spezie. In bocca, il vino è ben profilato, a partire da un'articolazione tannica solida, che caratterizza un sorso fragrante e non privo di dinamismo.

(fp)

MASI

Doc Valpolicella Classico Superiore Toar

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 37.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Masi Agricola
Proprietà: famiglia Boscaini
Enologo: staff tecnico aziendale

Toar - il nome parla dei tufi vulcanici dei vigneti collinari tra le valli di Negrar e Marano - ha in sé la forza e il colore dell'Oseleta, autoctona secondaria veronese riscoperta da Masi, utilizzata con Corvina e Rondinella per la sua prima annata, la 1990. Uva tannica e acida, vinaccioli grossi e bacca piccola, poca polpa, buccia pruinosa e spessa: difficile da raccogliere e poco produttiva, quindi lasciata da parte. Le sue tracce solo nei racconti dei "vecchi", come il nonno e il padre di Sandro Boscaini che, alla fine degli anni 70, imbattutosi in un Amarone "impressionante" ha rinvenuto nel vigneto da cui proveniva alcune viti dai grappoli diversi, riconosciute come Oseleta dall'allora Istituto Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, oggi Crea-VE. Riscoperta e reimpiantata in Valpolicella dai tecnici di Masi negli anni Ottanta, l'Oseleta ha segnato una rivoluzione concettuale per il Valpolicella Superiore, conferendogli una complessità difficilmente ottenibile da uve fresche. Piena maturazione, lunghe macerazioni e malolattica, e vinificazione a parte dell'Oseleta, che per il carattere deciso abbisogna di legni piccoli nuovi. Poi l'equilibrio nell'assemblaggio con la morbida Corvina. Toar al naso gioca su aromi di ciliegia e mirtillo; alle note vanigliate si compenetra l'amaricante del chinotto. Al sorso le spezie dolci si fondono all'intensità dei frutti rossi. Lungo.

(Clementina Palese)

PETRA

Toscana Igt Rosso Petra

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 23.200
Prezzo allo scaffale: € 47,00
Azienda: Petra Azienda Agricola
Proprietà: Terra Moretti Vino
Enologo: Beppe Caviola

C'è una novità in casa Petra, creatura di Francesca Moretti che nel 1997 a Suvereto in Toscana nel 1997 acquistò 60 ettari a San Lorenzo e altri 45 a Campiglia. Il blend classico fatto da uve Cabernet Sauvignon e Merlot (al 70% e al 30%) della bottiglia simbolo della cantina inaugurata nel 2003 (tanto da portarne il nome) all'annata 2018 ha aggiunto il Cabernet Franc. Una scelta che la titolare ed enologa ha compiuto in sintonia con il consulente enologico dell'azienda Beppe Caviola. Il Cabernet Franc, che qui cresce su terreni calcarei particolarmente vocati a questa varietà, dona equilibrio e bevibilità. Ed è proprio sulla tendenza degli ultimi anni di produrre vini supportati anche da freschezza e acidità, che il Cabernet Franc dà il suo massimo in blend. Le uve dopo la raccolta sono macerate a freddo per alcuni giorni prima della fermentazione. La macerazione prosegue per altri 25 giorni con metodo infusivo, per estrarre i composti nobili dell'acino. Dopo la svinatura, matura in barrique nuove al 25% per 18 mesi e poi sosta per altri 18 mesi in bottiglia. Petra 2018 al naso intreccia note speziate di caffè e liquirizia a sfumature balsamiche di macchia mediterranea, ben integrate a sentori di frutta rossa fresca. Al palato rivela potenza e volume, mitigati da freschezza e mineralità, con un ritorno di frutta fresca e un tannino equilibrato che promettono un'ottima capacità di invecchiamento.

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

Docg Ghemme

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo, Vespolina
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Torraccia del Piantavigna
Proprietà: Alessandro Francoli, Giacomo Ponti
Enologo: Leonardo Valenti

Alto Piemonte, le colline alluvionali della Sesia e l'aria fredda che scende dal Monte Rosa. Torraccia del Piantavigna si trova qui e deve il suo nome al rudere di una torre sul colle scelto negli anni Cinquanta da Pierino Piantavigna per mettere a dimora le proprie viti. Ecco l'ispirazione per la cantina fondata nel 1997 da Alessandro Francoli, presidente delle omonime distillerie e nipote di Pierino. Oggi il vigneto aziendale si estende su 40 ettari, di cui 35 in produzione, suddivisi in cinque diversi appezzamenti, tre in zona Ghemme (Maretta, Ronco dell'Ulivo e Poncioni) e due nella Doc Gattinara (Gerbidoni e Lughe). Tra i vitigni regna il Nebbiolo, seguito da Vespolina ed Erbaluce. Il nucleo originario della cantina è degli anni Settanta, poi ampliato. Per gli affinamenti si prediligono le botti grandi, dai 23 ai 150 ettolitri, in rovere di Allier e Slavonia in grado di far maturare a lungo il vino senza un'eccessiva influenza del legno. Proveniente dai vigneti in località Poncioni, il Ghemme 2015 arriva nel calice dopo oltre 5 anni dalla vendemmia, con un color rosso rubino scarico e lucente e ancora tanto tempo di fronte a sé. Al naso un bouquet di prugne e ribes nero, toni ematici e floreali di viola mammola. In bocca è una lama, con sapidità intensa e un tannino setoso, ancora da domare. Un sorso di grande bevibilità, avvolgente e persistente, che chiude con ricordi di foglia di tè.

(Giambattista Marchetto)

I VINI DI WINENEWS

SORDO

Docg Barolo Rocche di Castiglione

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Sordo Giovanni
Proprietà: Giorgio Sordo
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Barolo Rocche di Castiglione 2018 possiede un profilo olfattivo articolato che comprende rimandi ai piccoli frutti rossi, alla liquirizia, alla menta, alla resina di pino e alle spezie. In bocca, il sorso è pieno e ben scandito da tannini energici e ritorni fruttati intensi, che marcano anche un finale tonico e tendenzialmente ampio. L'azienda Sordo Giovanni, oggi guidata dal figlio Giorgio, si trova nel cuore delle Langhe enoiche e da quel cuore ne trae i frutti più importanti. Realtà produttiva a conduzione familiare coltiva il vigneto e produce vino da tre generazioni. Fu fondata infatti nei primi anni del Novecento (per la precisione nel 1912) da Giuseppe Sordo, ma la svolta fondamentale giunse, appunto, con Giovanni che acquisì numerosi vigneti in alcuni degli areali più significativi di questo prezioso spicchio di Piemonte: Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Barolo, La Morra, Verduno e Grinzane Cavour, arrivando agli attuali 53 ettari vitati, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie, sempre ben eseguite. Un'operazione che oggi ha condotto l'azienda a possedere ben otto Cru da cui sono ricavati 10 Barolo (comprensivi di due Riserva), a sottolineare senza indugi l'obbiettivo enologico e l'indirizzo qualitativo della cantina con sede a Castiglion Falletto, l'unica, nel variegato scenario langarolo, a produrre 8 diversi tipi di Barolo in 5 diversi comuni.

(fp)

LE MAROGNOLE

Docg Amarone della Valpolicella Classico Camporocco

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Azienda Agricola Marognole
Proprietà: Fabio Corsi
Enologo: Fabio Corsi

Le Marognole è un'azienda relativamente giovane, nata nel 2004 per volontà di Fabio Corsi, che - dopo qualche anno di esperienza nel settore - ha deciso di imbottigliare le uve che produceva da tempo la sua la sua famiglia. La zona è fra le più vocate della Valpolicella: poco a nord della località di Valgatara (Marano di Valpolicella), su colline terrazzate delle famose "marogne". La gestione è totalmente familiare e conta su 6 ettari di vigne piantati a Corvina, Corvinone e Rondinella da cui ricavano 6 etichette (un rosato, due Valpolicella, un Igt, un Amarone e un Ripasso). Dalle 100 piante ad uva bianca sparse nei vigneti vecchi, ottiene altresì un passito a prevalenza di Garganega. Due degli appezzamenti che possiedono, sono da sempre ritenuti i migliori: entrambi a 350 metri s.l.m., si chiamano CampoGerico (che dà il nome al loro Recioto) e CampoRocco, da cui proviene invece l'Amarone. L'impronta che Fabio gli dà è di stampo moderno: l'appassimento avviene in un fruttaio a ventilazione tecnologica e la maturazione è affidata a tonneaux nuovi e di secondo passaggio, a tostatura media per non invadere il vino con sentori troppo marcati. Ne ottiene un Amarone intenso di caramella alla ciliegia e viola, rinfrescata dalla melissa e dall'arancia sanguinella. Il sorso esordisce dolce, con un tannino ben presente e frontale, che riesce lentamente a svilupparsi in bocca etereo e infine agrumato e balsamico.

(ns)

DECUGNANO DEI BARBI

Spumante Brut

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Tenuta Decugnano dei Barbi
Proprietà: Enzo Barbi
Enologo: Riccardo Cotarella

La storia di Decugnano si perde nella notte dei tempi; con certezza sappiamo che queste terre, appartenenti alla chiesa di Santa Maria di Decugnano, già nel 1212 producevano vino per il clero di Orvieto. Poi i periodi di abbandono superano quelli di cura della terra e delle vigne, fino a quando nel 1973 Claudio Barbi, originario di Brescia, vede questi campi e se ne innamora, intuendone il potenziale. Un impegno straordinario nel risistemare, scavare, reimpiantare, ristrutturare che ha un primo esito cinque anni dopo, quando escono i primi vini e si incasellano i primi record: Decugnano dei Barbi ha prodotto il primo metodo classico umbro, nel 1978, e la prima muffa nobile italiana, nel 1981. Questi risultati non sono certo casuali: nascono dal rispetto del territorio, dalla ricerca, dalla sperimentazione. Le uve di molte tipologie diverse nascono da terreni che erano fondali oceanici i cui fossili e le cui conchiglie danno ai vini un carattere minerale e marino. I trattamenti nei vigneti sono ridotti al minimo indispensabile, senza comunque far ricorso a insetticidi e concimi chimici. Il Metodo classico Brut di un bel colore paglierino, si rivela all'olfatto con note piacevoli di mela e cenni agrumati di pompelmo, quindi fragranza di pot pourri. Gradevole l'impatto al gusto, quasi cremoso nella sua avvolgenza, dalla tensione acida equilibrata, per un finale di lunghezza ben proporzionata.

(Leonardo Romanelli)

VALLEPICCIOLA

Toscana Igt Rosso Migliorè

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Vallepicciola Società Agricola
Proprietà: famiglia Bolfo
Enologo: Alessandro Cellai

C'è un nuovo vino che va ad arricchire il portafoglio etichette di Vallepicciola. Si chiama Migliorè ed è ottenuto da un uvaggio a base di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in parti uguali, affinato per 24 mesi in barrique, in quello che potrebbe essere definito come il "classico" stile "Supertuscan", declinato in un tradizionale taglio bordolese. La versione 2018 possiede naso concentrato e intenso che rimanda ai frutti neri, al cioccolato e alle spezie. La bocca è solida e avvolgente dal finale lungo contraddistinto da toni mediterranei. Il nome Miglioré deriva dal gioco di parole "miglior vino del Re"; il Re infatti è contenuto sin dall'inizio nel logo della cantina con sede a Castelnuovo Berardenga e ne è diventato il simbolo. Vallepicciola inizia la sua avventura chiantigiana nel 1999, quando l'imprenditore ligure Bruno Bolfo e sua sorella Giuseppina decisero di ristrutturare un antico convento abbandonato, per trasformarlo nell'attuale resort a cinque stelle. Ma accanto a questa iniziativa di imprenditoria turistica, fu anche inserito un progetto enologico che oggi conta su una moderna cantina (inaugurata nel 2016) e su 105 ettari a vigneto per 600.000 bottiglie complessive, spalmate su una ricca offerta (che vede al suo interno anche una produzione spumantistica) a rappresentare uno dei più bei investimenti realizzati nel recente passato nell'areale del Gallo Nero.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

ARNALDO RIVERA

Docg Barolo Rocche di Castiglione

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Cantina Terre del Barolo Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Stefano Pesci

Il Barolo Rocche di Castiglione 2018 profuma di lamponi, mammola e liquirizia. In bocca, il sorso è tendenzialmente dinamico dal buon grip tannico e dal finale articolato e dai ritorni balsamici. Terre del Barolo, con i suoi 600 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 3.000.000 di bottiglie, è la cantina sociale più importante di Langa. Nata nel 1958 per volontà dell'allora sindaco di Castiglione Falletto Arnaldo Rivera, che mise insieme i primi 21 soci, oggi ne raccoglie 300 a rappresentare una realtà solida e articolata, in grado di spaziare tra le molte denominazioni dell'areale. La gamma di vini, che porta il nome del fondatore di questa realtà cooperativa, approda sul mercato 2017 con l'obbiettivo di valorizzare i vini ottenuti da single vineyards. Frutto di un protocollo tra la cantina e alcuni soci, il progetto poggia sull'individuazione di particelle (non superiori in media ai 5.000 m²) situate nelle aree più prestigiose, il costante monitoraggio delle condizioni di ogni vigneto da parte del team di agronomi, biologi e geologi di Terre del Barolo e la possibilità di sacrificare un'annata o un determinato vigneto se la qualità non è ritenuta idonea a dare un grande vino. 12 le etichette complessive di questo progetto rossista, dove spiccano ben 8 Cru di Barolo: Castello, Monvigliero, Ravera, Bussia, Rocche dell'Annunziata, Vignarionda, Villero e Rocche di Castiglione. **(fp)**

ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino Valdimaggio

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 7.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Arnaldo Caprai Società Agricola
Proprietà: Arnaldo Caprai
Enologo: Vera Lanfranconi, Michel Rolland

Valdimaggio è l'ultima etichetta delle tre dedicate al Sagrantino di Montefalco della cantina Arnaldo Caprai. Prodotta per la prima volta nel 2012, è un single vineyard i cui grappoli provengono esclusivamente dalla Vigna del Lago. L'annata 2018 ha prodotto un vino rosso scuro, ma non impenetrabile, dai profumi intensamente dolci e succosi di ciliegia, lillà, melograno, prugna e mora. Il calore iniziale lascia gradualmente spazio a note speziate e terrose, di muschio, alloro e noce moscata. Un naso pressoché materico, che al sorso si rivela quasi salato, con aderenti note amaricanti a stemperare il sapore dolce: un'invasione fruttata sotto spirito che tiene a lungo impegnata la bocca. Prima di Valdimaggio, la cantina aveva dedicato al suo vitigno di elezione il Collepiano (che risale addirittura al 1979 come prima uscita) e il 25 anni, uscito nel 1993 per celebrare il quarto di secolo di attività. Altrettanti anni sono passati, nel frattempo: motivo più che valido per celebrare, ideando una pregiata etichetta in oro zecchino, ad impreziosire una nuova versione di Sagrantino, vinificata secondo il "metodo integrale" di Michel Rolland, enologo francese di fama mondiale che accompagna Marco Caprai dal 2015. Le declinazioni di Montefalco Sagrantino però non finiscono qui: dal 2013, infatti, ogni anno esce un'etichetta per Caprai4Love, progetto ideato per finanziare il restauro di diverse opere d'arte. **(ns)**

ZOOM

BISCOTTIFICIO FORTINI, BISCOTTI ARTIGIANALI

VIA DELLA SIPE, 10 - PIETRASANTA (LU)
Tel: +39 0584 792711
Sito Web: biscottifortini.com

Il Biscottificio Fortini di Pietrasanta (LU) è un biscottificio in cui artigianalità e rispetto degli ingredienti sono le parole d'ordine. Qui si sfornano biscotti che, oltre ad essere buoni, sono in grado di trasmettere anche una precisa etica alimentare. I Biscotti artigianali, nati nel 1994 in una rinomata gastronomia di Forte dei Marmi, sono realizzati dalla famiglia Francalancia, diventando noti con il semplice nome di "Fortini". Padre Giovanni e figlio Riccardo ne hanno conservato la ricetta originale realizzata quasi interamente a mano oltre alla assoluta eccellenza degli ingredienti. Farina, burro, uova e zucchero, ma anche cacao e pinoli (rigorosamente del Parco di San Rossore), nocciole (IGP Piemonte). L'impasto di pasta frolla preparato in modo lento e delicato, l'arrotolatura a mano, e i tempi di raffreddamento di minimo 24h, ne garantiscono una qualità senza compromessi, capace di portarci indietro nel tempo, come quando nella cucina di casa venivano sfornati i biscotti, senza nessun tipo di artificio chimico.

RISTORANTE

NEOBISTROT BELLEVUE ALL'HOTEL METROPOLE

CORSO UMBERTO, 154 - TAORMINA (ME)
Tel: +39 0942 24013
Sito Web: hotelmetropoletaormina.it

Dopo la pausa forzata della pandemia, il Metropole Maison d'Hôtes di Taormina torna a dispiegare il suo grande potenziale di struttura ricettiva a trecentosessanta gradi. A partire dal suo rinomato ristorante, capace di proporre la ricercatezza di una cucina gourmet in grado di allietare i palati internazionali più esigenti. Nella Terrazza Bellevue, il ristorante NeoBistrot Bellevue torna a proporre i piatti concepiti e curati dallo chef Antonio Puglisi, pronto a declinare la tradizione del luogo e l'unicità degli ingredienti mediterranei, nella vibrante scena gastronomica di Sicilia, in cui i colori del mare e della terra rappresentano il mood più autentico. Qui, i piatti raccontano di riusciti contrasti, celebrazione del gusto di antiche ricette siciliane, ma ci sono anche tocchi creativi e contemporanei a costruire pietanze assolutamente gourmet, originate da materie prime senza compromessi. In più l'eccezionale colpo d'occhio offerto dalla vista della splendida terrazza sul mare, da dove è possibile godere di un panorama unico sulla baia di Naxos e sul Teatro Greco.

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: © Michele Chiarlo

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