

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 205 - Dal 8 al 14 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 8 AL 14 MAGGIO 2022

Marchesi di Barolo
Tenuta Cavalier Pepe
Costa Arènte
Domaine Bruno Clavelier
Silvio Grasso
Caccia al Piano
Réva
Maso Martis
Giulia Negri
Kellerei Kurtatsch
Tenuta Sant'Antonio
Banfi
Brezza
Pizzolato

Zoom: Officina Erboristica S. M. Novella, Alkermes

Ristorante: Vitique - Greve in Chianti (FI)





MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo del Comune di Barolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Cantine dei Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio, Roberto Veza, Davide Abbona

Il Barolo del Comune di Barolo 2017 a marchio Marchesi di Barolo ben esprime la cifra tradizionale di questa tipologia. Affinato per 36 mesi in legno grande, si mostra nel bicchiere di un tipico colore rosso granato, tendenzialmente brillante. Al naso alterna frutti rossi maturi e in confettura, con tocchi di fiori appassiti, spezie e liquirizia. Il sorso è ampio e articolato, con tannini serrati e sviluppo solido e continuo che si chiude in un finale ancora fruttato e dai rimandi balsamici. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona lavorava nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti ed il Castello della Volta. Grazie alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubi e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), l'azienda cominciò ad imporsi. Oggi, la Marchesi di Barolo (che allo storico Cru Cannubi ha aggiunto anche quelli di Costa di Rosa e Sarmassa) è una delle realtà più grandi dell'intero areale ed è ancora condotta dalla famiglia Abbona: Anna, Ernesto e i figli Valentina e Davide. 200 sono gli ettari vitati, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.500.000 bottiglie.

(fp)

TENUTA CAVALIER PEPE

Docg Greco di Tufo Nestor

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenuta Cavalier Pepe](#)

Società Agricola

Proprietà: Angelo e Milena Pepe

Enologo: Milena Pepe, Gennaro Reale

Quest'anno Milena Pepe diventa «maggiorrenne» tra i filari: la 2022 sarà la sua 18ª vendemmia. Iniziò nel 2005 a 25 anni. La sua è una storia di immigrazione all'incontrario: nata e cresciuta in Belgio, ha scelto di tornare nella terra di papà Angelo, Logosano, nel cuore dell'Irpinia. Una scelta perseguita con fermezza. Dopo una laurea in Marketing e una in Marketing del vino in Francia, all'Université du Vin, Milena si diploma in tecnico agricolo sempre in Francia. «Non volevo fare solo il commerciale - spiega - volevo capire come si faceva il vino». Prima del suo arrivo nell'azienda della famiglia Pepe, si vendevano le uve. A chi le dice che 60 ettari di vigneti e 10 ettari di uliveti sono una grande azienda, lei risponde: «La mia famiglia è più grande della mia azienda!». L'idea è quella di investire ancora: «Vorrei comprare ancora dei nuovi ettari negli otto comuni delle mie tre Docg». Cinque ettari sono di Greco: le uve arrivano da vigneti tra i 400 e i 700 metri d'altezza, un terreno vulcanico tra Santa Paolina e Montefusco. Nestor è il nome scelto da papà Angelo che ama l'eroe omerico con la coppa. Il Greco di Tufo Nestor ha un bel caratterino: tanta mineralità e una bella acidità. A differenza della Riserva Grancare, le cui uve in parte fermentano e affinano in barrique, Nestor è solo acciaio ed esce subito dopo la vendemmia. Lo amano molto in Inghilterra e Malta. È perfetto con il pesce: cavatelli con pesce spada e capperi, o baccalà con le patate.

(Fiammetta Mussio)

COSTA ARÈNTE

Doc Valpolicella Superiore Valpantena

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Costa Arènte](#)

Proprietà: Genagricola SpA

Enologo: Giovanni Casati

Torre Rosazza nel Friuli di Udine, Tenuta Sant'Anna ai confini fra Veneto e Friuli, V8+ specializzata nelle diverse declinazioni di Prosecco, Bricco dei Guazzi nel Monferrato e, infine, Costa Arènte in Valpantena, alle porte di Verona. Queste sono le 5 proprietà agricole di Genagricola, racchiuse da pochi mesi anche nel neonato marchio commerciale Le Tenute Leone Alato. In tutto sono 780 gli ettari vitati a disposizione, di cui 17 nella tenuta di Costa Arènte. Qui Genagricola è arrivata nel 2015, acquisendo una proprietà nata nel 1994 sul lato orientale della Valpantena: 250 metri scoscesi che dominano la valle, adocchiano Verona e arrivano a sfiorare l'Appennino, quando l'aria è tersa. L'attenzione all'integrità del territorio hanno portato a mantenere gli impianti a pergola e i vigni locali, concentrandosi su poche etichette: un Valpolicella Superiore, un Amarone e un Ripasso, che verranno a breve raggiunti da un Recioto e un Corvina in purezza spumantizzato. I terreni calcarei della Valpantena - che da qualche anno il veronese ha riscoperto nella sua peculiarità rispetto alla Valpolicella classica - donano una vivacità particolare ai vini che vi nascono, ed è il caso anche di questo Valpolicella Superiore 2020: graziosamente appuntito di rosellina e violetta, con la dolce acidità di fragoline di bosco e lampone, scorre bene in bocca, speziato ed agrumato, con una certa morbidezza a smussarne gli spigoli.

(ns)

DOMAINE BRUNO CLAVELIER

Aoc Vosne-Romanée Premier Cru Les Beaux-Monts Vieilles Vignes

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Domaine Bruno Clavelier](#)

Proprietà: Bruno Clavelier

Enologo: Bruno Clavelier

Il Domaine Clavelier è presente nella sottozona di Vosne-Romanée dalla fine del XVIII, ma fino agli anni Novanta vendeva la sua produzione a terzi o commercianti. La svolta avviene quando Bruno Clavelier, dopo una carriera nel mondo del rugby, ha deciso di occuparsi della proprietà di famiglia. Si è diplomato in enologia alla Facoltà di Digione e ha cominciato a dedicarsi a tempo pieno della vigna e della cantina di famiglia. Nel 1992 ha imbottigliato i primi vini, che si sono segnalati ben presto per la qualità e la fedeltà al territorio. La tenuta può contare su un prezioso patrimonio di vecchie vigne, piantate tra gli anni Trenta e Quaranta del secolo scorso, con selezione massale delle vecchie piante del Domaine, che oggi sono allevate a biologico e biodinamica. Le vinificazioni sono condotte in modo tradizionale, in tini troncoconici di rovere aperti, utilizzando parte delle uve a grappolo intero, in percentuale che varia a secondo dell'annata. Le fermentazioni si svolgono con utilizzo di soli lieviti indigeni e rimontaggi leggeri. I vini maturano per un periodo di 16-18 mesi in barrique, solo per un terzo nuove, e sono imbottigliati senza procedere a chiarifica o filtrazione. Il Vosne-Romanée, Les Beaux Monts Pr. Cru Vieilles Vignes 2019 profuma di amarena, rosa e spezie su fondo balsamico. In bocca, il sorso è fragrante, sapido e agile, dal finale piacevolmente mentolato.

(are)



SILVIO GRASSO

Docg Barolo Annunziata Vigna Plicotti

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Silvio Grasso](#)

Proprietà: Alessio Federico Grasso

Enologo: Alessio Federico Grasso

Il Barolo Annunziata Vigna Plicotti 2018 è affinato in barrique sia nuove che di secondo e terzo passaggio. I profumi rimandano a toni affumicati che via via vengono affiancati da cenni di frutta rossa, tocchi floreali, spezie e ricordi balsamici. In bocca, il sorso è ampio e morbido, ben profilato nella trama tannica e dal finale intenso con la balsamicità a tornare protagonista. La cantina con sede a La Morra è una delle molte realtà produttive dell'areale di Barolo, che ha recepito in toto il messaggio stilistico dei "Barolo Boys", rendendolo, anche nella produzione odierna, il tratto predominante della propria produzione. Ecco allora vini d'impronta decisamente moderna, dove l'intensità la fa da padrona in ogni sfumatura gustativa, accanto ad un'esecuzione impeccabile. Suadenti sono gli aromi delle barrique che vanno ad incontrare fruttati rigogliosi, per poi passare in sorsi serrati e avvolgenti. L'azienda Silvio Grasso, 14 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie, inizia a commercializzare i suoi Barolo ad inizio degli anni Ottanta del secolo scorso, nel periodo di maggiore trasformazione della denominazione, quando l'impresa passa nelle mani di Alessio Federico, figlio di Silvio, ritagliandosi un buono spazio nel competitivo scenario enoico langarolo e mantenendo anche oggi un solido appeal, tra tutti coloro che amano Barolo dall'impronta potente e ammiccante.

(fp)

CACCIA AL PIANO

Spumante Extra Brut CaP Rosé - Edizione F.Z.

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Syrah, Merlot

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Caccia al Piano 1868](#)

Proprietà: Guido Berlucchi & C. SpA

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

CaP Rosé, primo Metodo Classico in assoluto ad essere realizzato nel comune di Castagneto Carducci, è uno spumante rosé, prodotto in un numero limitato di bottiglie, che merita un assaggio attento non solo perché rappresenta una novità per il territorio o perché proviene dagli straordinari suoli di Bolgheri o, ancora, perché si deve all'esperienza, in tema di bollicine, della famiglia Ziliani, ma anche perché è un interessante assemblaggio di Syrah e Merlot. Vendemmiare e vinificate separatamente, in modo da attendere la giusta maturazione di ciascuna, le uve sono state sottoposte ad una pressatura estremamente soffice con una resa in mosto del solo 40% al fine di ottenere poi un vino elegante, ricco in aromi e con una buona acidità. L'imbottigliamento è avvenuto nella primavera del 2021 mentre la sboccatura, dopo 10 mesi a contatto con i lieviti, è avvenuta l'8 marzo 2022. La curiosità di assaggio viene subito soddisfatta dalla visione del perlage, di grana molto fine, elegante e persistente. Al naso, si percepiscono sentori di lieviti e frutti rossi, oltre a note agrumate e floreali. In bocca, la freschezza è straordinaria, con bollicine morbide che accarezzano il palato, tra note prevalenti di patisserie e agrumi, ed una struttura sorprendentemente di carattere ma perfettamente equilibrata. Finale piacevole ed elegante. Perfetto per l'aperitivo ma anche a tutto pasto con piatti di pesce o carne.

(Paolo Lauria)

RÉVA

Docg Barolo Lazzarito

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 450,00

Azienda: [Réva Società Agricola](#)

Proprietà: Miroslav Lekes

Enologo: Gabriele Adriano

Réva è molto più di un'azienda vitivinicola, è un organismo agricolo, costituito da un insieme di elementi in relazione tra loro. Un luogo dove il bosco dialoga con la vigna, la vigna è parte dei campi coltivati, i campi accolgono l'apicoltura. E la produzione agroalimentare diventa cibo per l'uomo, centro focale dell'offerta enogastronomica del ristorante FRE, all'interno del Resort con sede a Monforte d'Alba, anch'esso parte dell'organismo agricolo di Réva. Di proprietà di Miroslav Lekes, dal 2011, questo articolato centro produttivo, oggi con 23 ettari vitati a biologico per una produzione complessiva di 70.000, è gestito da Daniele Gaia con l'aiuto dell'enologo Gabriele Adriano e si distingue tra le più significative novità dell'areale. Al centro della sua produzione enologica, i classici vini della zona, ben rappresentati da Cru quali Ravera, Cannubi e Lazzarito, declinati con una cifra stilistica sobriamente moderna, attenta soprattutto alla restituzione dei caratteri varietali del Nebbiolo e impostata più sull'equilibrio che la concentrazione. Il Barolo Lazzarito 2016 profuma di bacche rosse, erbe aromatiche, liquirizia e tabacco. In bocca, l'attacco è morbido e polposo, con la trama tannica definita e vivace a garantire contrasto e dinamica anche grazie ad una buona freschezza acida, che conduce verso un finale ben profilato e intenso, soprattutto grazie a ritorni balsamici e fruttati.

(are)

MASO MARTIS

Doc Trento Dosaggio Zero Madame Martis Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 400

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Maso Martis Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari

Superata quota centomila bottiglie prodotte, a oltre trent'anni dalla fondazione della cantina, avvenuta nel 1990, Maso Martis e la sua conduzione rigorosamente familiare della famiglia Stelzer festeggiano un primato di qualità dopo l'altro nella spumantistica del Trentodoc. Strepitosa la Magnum Madame Martis Brut Riserva Millesimato del 2009, appena sfornata, ma qui ci occupiamo del Dosaggiozero Riserva Millesimato della stessa annata, bottiglia sempre dedicata alla signora Roberta. Produzione limitatissima e curatissima che vede Pinot Nero e Meunier vinificare solo in acciaio, il mosto di Chardonnay fermentare e affinare in barriques per circa otto mesi prima del tiraggio, segue la preparazione della cuvée, l'imbottigliamento con l'aggiunta di lieviti selezionati, il tiraggio nel mese di maggio 2010 e, dopo undici anni di affinamento, la sboccatura nel gennaio 2021, senza aggiunta di liqueur d'expedition. La messa in commercio avviene ora dopo un ulteriore anno di permanenza in cantina. Risultato incredibile, che al di là del lavoro in cantina sfrutta al meglio un 2009 che ha alternato un luglio leggermente piovoso (ben gestito in vigna) con un agosto decisamente caldo. La sintesi dei tre elementi (Pinot Nero, Chardonnay e Meunier) che lo compongono è perfetta, bollicine molto persistenti, tocco minerale degno di un terroir unico per la produzione di spumanti metodo classico di montagna come il Trentino.



GIULIA NEGRI

Docg Barolo Serradenari

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Serradenari Società Agricola](#)

Proprietà: Giulia Negri

Enologo: Giulia Negri, staff tecnico aziendale

Il Barolo Serradenari 2018 possiede colore rosso rubino brillante, con qualche vena granata. I suoi profumi passano dalla rosa leggermente appassita ai piccoli frutti rossi, con tocchi di sottobosco e cenni balsamici e speziati. Il sorso attacca morbido, per poi svelare una trama tannica fitta, un frutto succoso, e un finale dai ritorni fruttati e speziati. La giovane vignaiola Giulia Negri, esempio di ritorno delle nuove generazioni alla terra, al settore primario, potrebbe benissimo appartenere ad un ipotetico gruppo, le "Barolo Girls", da mettere assieme ai "Barolo Boys", con il minimo comune denominatore della passione per i vini di Langa. È lei che conduce Tenuta Serradenari a La Morra, da erede della famiglia Diatto-Negri, nota in vari settori, dalle automobili alla tipografia, dalla politica alla scrittura. Lo fa dal 2012, mettendoci anche un pizzico di novità, visto che accanto al re incontrastato Nebbiolo, coltiva anche un altro re, ma francese, il Pinot Nero. Giulia porta avanti questo impegno di vignaiola con grande fermezza. Le altitudini a Serradenari sono elevate, tra i 420 e i 550 metri sul livello del mare, tra le più alte nell'intero comprensorio lamorrese, un ingrediente imprescindibile del microclima in cui nascono i suoi vini, che esprimono freschezza, pulizia e scorrevolezza, con esecuzioni in stile decisamente moderno, con affinamenti prevalentemente effettuati in tonneau.

(fp)

KELLEREI KURTATSCH

Doc Alto Adige Sauvignon

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina Kurtatsch](#)

[Società Agricola Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Othmar Donà

Siamo a Cortaccia, nella valle del Brenta in Alto Adige. 190 famiglie che coltivano in maniera sostenibile 190 ettari di vigneto: questi i numeri e il senso di un'antica cooperativa vinicola, che danno la misura della conoscenza e della cura applicate quasi ad ogni singolo filare. Il sapere sedimentato nella comunità è oggi interpretato da uno staff operativo moderno, che funge da collettore tra tutte le famiglie e governa la cantina. Il metodo di produzione naturale secondo un programma di sostenibilità completo - dal lavoro in vigna al prodotto finale - porta alla nascita di vini dotati di riconoscibilità e timbro unici. Nella nuova, suggestiva e panoramica enoteca a visitatori, oltre ad assaggiare i vini, possono essere protagonisti di esperienze alla scoperta del territorio e dei modi di fare vino. Tantissimi i vitigni coltivati in altitudini comprese tra i 300 e i 900 metri s.l.m.; tante le etichette in produzione, suddivise in tre linee: la linea Terroir, quella di punta, di vini che rispecchiano e rivelano le zone d'origine di cui spesso portano il nome, prodotti solo nelle migliori annate; la linea Selection, frutto di raccolti ridotti e vinificazioni curate; e la linea Flein, che vino vero e proprio non è: si tratta di un originale succo d'uva monovarietale. Il Sauvignon 2020 possiede un bouquet intenso, di cedro ed ortica, quindi ananas. Corpo teso, nervoso, raccolto con finale sapido e gustoso.

(Leonardo Romanelli)

TENUTA SANT'ANTONIO

Docg Amarone della Valpolicella Liliu Est Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Società Agr. Tenuta Sant'Antonio](#)

Proprietà: fratelli Castagnedi
Enologo: Paolo Castagnedi

Lo dice il nome stesso: Liliu. L'Amarone Liliu Est è una selezione del vigneto Campo dei Gigli, già di per sé una etichetta di pregio di Tenuta Sant'Antonio. Il terreno è calcareo, ma gli scavi per un ampliamento della cantina hanno rivelato - ancora una volta, se necessario - il carattere ostinato nella vite, che deve fare i conti con un terreno bianco tostissimo per molti metri. E il Liliu Est lo dimostra: non tanto all'olfatto, dove dispiega le classiche note complesse di fiori essiccati, prugna e amarena sotto spirito, caffè, cacao, spezie legnose e balsami da sottobosco; quanto in bocca, dove il tannino, per quanto aderente, cede il passo ad una sapidità solida, e dove note amaricanti da erbe officinali, smussano l'inevitabile dolcezza e calore dovuti all'appassimento. Un vino dalla presenza vigorosa, che si muove con eleganza nello spazio che gli è concesso (fotografia della pianta da cui proviene, vien da pensare). Al successo riconosciuto alla 2010, segue questa anteprima 2012 altrettanto convincente, che i fratelli Castagnedi registrano soddisfatti e con il loro buona disposizione all'allegria. Che dev'essere il segreto per essere riusciti ad andare d'accordo tanto a lungo da costruire un'azienda che ancora non si ferma: 150 ettari di vigna, quasi 2 milioni di bottiglie e 3 brand che si spartiscono questa doppia anima, che gli appartiene, vivendo sul crinale che separa la Valpolicella dal Soave.

(ns)

BANFI

Docg Alta Langa Pas Dosé Cuvée Aurora 100 Mesi Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.285

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Antonio Massucco

Nella sempre più nutrita offerta spumantistica nazionale, gli spumanti di Alta Langa hanno saputo ritagliarsi un posto non secondario, proponendosi con etichette davvero ben centrate e capaci di esprimere anche punte di eccellenza significative. Tra queste si pone anche l'Alta Langa Aurora 100 Mesi Riserva 2011, dall'affinamento in bottiglia particolarmente articolato, come annunciato in etichetta. Al naso si alternano rimandi alla pesca e alla susina, toni floreali, pasta frolla e cedro candito. In bocca, le bollicine sono cremose ed introducono ad un sorso fragrante e dai tocchi quasi salini, che tornano anche nel finale profondo. Banfi, marchio celeberrimo di Brunello di Montalcino, è ormai un gigante della vitienologia del Bel Paese. E non solo perché realizza etichette provenienti da quasi tutte le denominazioni più importanti della Toscana (Chianti Classico e Bolgheri, su tutte), ma anche perché ha diversificato la sua attività in campo distributivo (per esempio con lo Champagne Joseph Perrier e con i marchi "nuovomondisti" Concha y Toro ed Emiliana). Un pezzo significativo del panorama enologico italiano, che non guarda peraltro solo alla Toscana. L'azienda con base a Sant'Angelo Scalo ha infatti un piede in Piemonte fin dal 1979, un anno dopo lo sbarco dei fratelli John e Harry Mariani a Montalcino. Qui sono prodotte alcune denominazioni piemontesi e il vino oggetto del nostro assaggio.

(are)



ZOOM



OFFICINA ERBORISTICA S. M. NOVELLA, ALKERMES

VIA DELLA SCALA, 16 - FIRENZE

Email: customers@eu.smnovella.com

Sito Web: smnovella.com

Il liquore che arricchisce la zuppa inglese nasce a Firenze nel XVIII secolo. E l'Officina Erboristica Santa Maria Novella, un tempo dei frati domenicani, oggi mantiene materie prime e ricetta originale di questo liquore, con tecnologie all'avanguardia. Una zuppa inglese come si deve ha il pan di Spagna inzuppato nell'Alkermes, facilmente riconoscibile per il suo colore rosso brillante tra i vari strati. Fu fra' Cosimo Bucelli a scriverne la ricetta a base di cannella, chiodi di garofano e noce moscata. I frati domenicani di Santa Maria Novella iniziarono a coltivare orti e a produrre farmaci già nel secolo XVII. Con la costituzione dello Stato italiano e la confisca dei beni della Chiesa, l'Officina passò alla famiglia Stefani, ed oggi è condotta da Diana Stefani e da Eugenio Alphantery. Quest'ultimo ha avuto la costanza di mantenere tutta la produzione, ottenuta da materie prime naturali, all'interno dell'azienda, continuando a proporre, fra le altre cose, l'Alkermes nella sua ricetta originale.

BREZZA

Docg Barolo Sarmassa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.692

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Brezza Giacomo e Figli dal 1885 Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Brezza

Enologo: Enzo Brezza, Piero Ballario

La cantina della famiglia Brezza si trova adiacente al centro di Barolo. Azienda storica, sulla breccia a partire dalla fine del XIX secolo, ha intrecciato il suo percorso enoico con quello dei Marchesi di Barolo, acquisendone significativi apprezzamenti nel 1880. I primi imbottigliamenti a marchio Brezza risalgono al 1910 e qui la tradizione enologica si è tramandata di padre in figlio, così come il modo di fare il vino sempre nella stessa concezione, con poche innovazioni introdotte, insieme ai necessari cambiamenti, per migliorare i processi produttivi, ma non lo stile. Da decenni coltiva a biologico i suoi vigneti (20 ettari, dove svettano i Cru Casteller, Cannubi e Sarmassa, con Bricco Sarmassa a svolgere il ruolo di protagonista assoluto), mentre in cantina regna il legno grande, che accompagna una produzione di 100.000 bottiglie. Oggi continua a salvaguardare questo mirabile presidio Enzo Brezza, che nell'areale vanta anche una altrettanto solida fama nella ristorazione e nell'ospitalità alberghiera. Il Barolo Sarmassa 2018 è luminoso e trasparente nel suo colore rosso rubino e porta al naso una ricca ventata floreale e una fine speziatura, rinfrescata da tocchi balsamici e di sottobosco. In bocca, l'articolazione della trama tannica è salda e continua, affiancata da una fragranza del frutto, a donare al sorso brillantezza e agilità, fino ad un finale ancora segnato da toni balsamici.

(fp)

PIZZOLATO

Veneto Igt Raboso

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Raboso

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 7,50

Azienda: [Società La Cantina Pizzolato](#)

Proprietà: famiglia Pizzolato

Enologo: Walter Ceccato, Luca Zamai

La cantina Pizzolato esiste dal 1981 e da allora ha sempre avuto il pallino della sostenibilità: quando Settimo Pizzolato ha preso in mano l'azienda dal padre, è stata fra le prime ad applicare il metodo biologico in vigna e ad ottenere la certificazione nel 1991. 85 ettari di proprietà, oltre 40 conferitori, più di 9 milioni di bottiglie prodotte (tutte bio e vegan), sono numeri che permettono anche di sperimentare, sempre con un occhio puntato sull'impatto ambientale. È da questo spunto che nascono diverse linee di produzione: quella dedicata ai Piwi, ad esempio, che grazie alla resistenza ai funghi necessitano di meno interventi fitosanitari in vigna; i vini "senza solfiti aggiunti", perché uve sane da vigneti equilibrati necessitano di meno protezione in cantina; la linea M-use, che trova sostegno nel design per trasformare ogni bottiglia vuota in un pezzo di arredamento. Per celebrare i 40 anni di attività, la famiglia Pizzolato ha lanciato i "Back to Basics". Questo Raboso - che profuma di fiori rossi freschi con una lieve nota ematica e un tocco di spezia dolce appena accennato, dal sorso saporito, con una leggera aderenza vegetale e una lunga lingua fresca ed agrumata, quasi citrina e dissetante - si unisce al Pinot Nero, Chardonnay, Manzoni Bianco e Pinot Grigio, studiati per impattare il meno possibile anche dal punto di vista dell'imballaggio: vetro, tappo, etichetta e scatola compresi.

(ns)

RISTORANTE



VITIQUE

VIA CITILLE, 43B - GREVE IN CHIANTI (FI)

Tel: +39 055 9332941

Sito Web: www.vitique.it

Alle porte del Chianti Classico, prima della deliziosa Greve, si trova Vitique. Lo stile è Santa Margherita, by Marzotto's Family, che installa in campagna una parentesi di ristorazione "urbana", alla ricerca di una stella polare. Il Menù di Antonio Guerra ruota intorno alle stagioni, con la mano leggera che si concentra sui classici della Toscana, selvaggina in primis, ad orpelli in tre ingredienti, appannaggio dei grandi primi. La sala e il servizio sono d'élite. Il resto è Lamole di Lamole, tutt'altro che noia. Dal burro a nuvola, al pane fatto a mano, ai piatti e ai piattini che si dispongono sulla tavola lungo tutta la degustazione, si intuisce che Vitique gioca una partita alla ricerca di un'espressione contemporanea di stile toscano, in un percorso di attenzioni dedicate ad ogni fase del pasto. Antonio Guerra, lo chef, giovane e preciso, ha un cammino davanti che si scriverà solo se avrà il coraggio di chiedere il più possibile a se stesso e al destino, perché le basi sono solide.

(Gilberto Bertini)



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

IM*MEDIA

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: © Réva

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



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticoltura