

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 206 - Dal 15 al 21 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 15 AL 21 MAGGIO 2022

Gianni Gagliardo

Thibault Liger-Belair

Tenute Stefano

Mauro Veglio

Cantine Ceci

Casa E. di Mirafiore

Les Crêtes

Figli Luigi Oddero

Burlotto

Marchese Antinori Tenuta Montenisa

Fratelli Giacosa

Pomona

Anselma

Cocchi

Zoom: Fontecornino, Succo di Mela

Ristorante: La Magnolia, Hotel Byron - Forte dei Marmi (LU)





GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo del Comune di La Morra

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Daniele Beneveto

Benché il nome Gianni Gagliardo compaia sulle etichette dell'azienda con sede a La Morra nel 1986, la storia di questa realtà produttiva inizia molto prima. Le origini fanno capo alla Famiglia Colla, che sin dalla metà dell'Ottocento coltivava vigne a Santo Stefano Belbo. La Famiglia si sposta poi a Diano d'Alba, dove nel 1913 nasce Paolo Colla. Quest'ultimo, nel 1961, acquisisce una cascina a La Morra. Nel 1972 Marivanna Colla, figlia di Paolo, sposa Gianni Gagliardo, che, alla morte di Paolo nel 1981, assume le redini aziendali, disegnandone i tratti odierni. Da sempre caratterizzata da una infaticabile attività commerciale, specialmente al di là dell'Oceano dove è arrivata tra le prime, l'azienda Gianni Gagliardo, 25 ettari a vigneto per 180.000 bottiglie complessive (più i 10 ettari della Tenuta Garetto nella denominazione Nizza, acquisita nel 2017), mette in campo una filosofia produttiva tendenzialmente all'insegna della classicità, partendo da materia prima ineccepibile e proseguendo con lunghe maturazioni dei suoi vini più importanti in legno grande e utilizzando, infine, le Menzioni Geografiche Aggiuntive, che si dispiegano in ben otto Barolo. Uno di questi è il Barolo del Comune di La Morra 2018, che ha naso ben profilato di fiori, piccoli frutti rossi, toni balsamici e affumicati. In bocca, il sorso è solido e succoso, dal grip tannico deciso e dal finale persistente, arioso e profondo.

(fp)



THIBAUT LIGER-BELAIR

Aoc Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint Georges

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Noir

Bottiglie prodotte: 6.556

Prezzo allo scaffale: € 190,00

Azienda: [Domaine Thibault Liger-Belair](#)

Proprietà: Thibault Liger-Belair

Enologo: Thibault Liger-Belair

Il Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint Georges 2018 è ottenuto per il 20%, da uve vinificate a grappolo che arrivano dall'omonimo vigneto, di cui il Domaine Thibault Liger-Belair possiede 2,10 ettari. Ampio e profondo al naso, dai nitidi sentori di frutti rossi maturi, ginepro, erbe balsamiche, rosa appassita e pepe, trova in bocca il suo punto di forza, con un sorso succoso dalla trama tannica leggiadra e vivace e dal finale in crescendo. Liger-Belair è di proprietà dell'omonima famiglia dal XVIII secolo e produce e commercia vino a Nuits-Saint-Georges da quell'epoca. Oggi il Domaine è guidato da Thibault Liger-Belair che ne ha preso le redini dal 2002. Il patrimonio viticolo, di 7,25 ettari, è situato su 5 Comuni differenti e annovera prestigiosi vigneti tra cui i Grand Cru Richebourg, Clos de Vougeot, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint Georges, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. Ogni denominazione della tenuta è prodotta in maniera diversa, in funzione del suolo e del climat. La ricchezza dei terroir impone infatti un'attenta riflessione per ogni parcella. L'obiettivo di Thibault Liger-Belair non è quello di ottenere grandi riconoscimenti per i suoi vini ma piuttosto per i terroir da cui essi provengono. Il Domaine, oltre a vinificare uve di proprietà, fa anche attività di negoce, imbottigliando per esempio il Corton Les Renardes e il Corton Les Rognets.

(are)



TENUTE STEFANO

Salento Igt Negroamaro Rosato Tacco Rosa

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenute Stefano](#)

Proprietà: Dario Stefano

Enologo: Riccardo Cotarella, Vincenzo Campanella

L'orgoglio identitario del Vigneto Puglia e di sue espressioni tipiche come il vino rosato era la mission con cui quattro anni fa, il senatore ed ex assessore all'agricoltura regionale, Dario Stefano avviava la sua azienda vitivinicola a Cellino San Marco (BR). E in effetti la Puglia, l'identità dei suoi prodotti e del territorio salentino tacco dello Stivale italiano (da qui il nome scelto da Stefano per il suo vino), c'è tutta nel Negroamaro rosato Tacco Rosa 2021, terza edizione di una produzione avviata da subito in collaborazione con Riccardo Cotarella. Il Tacco Rosa 2021, presentato a Roma all'Hotel Baglioni Regina a Via Veneto, nel bicchiere mostra un colore rosa tenue, "buccia di cipolla", derivato dall'antica tecnica di produzione salentina con cui si ottiene il rosato per immediata separazione del mosto dalle bucce. Segue un brevissimo contatto con le stesse bucce a bassa temperatura per ottenere il caratteristico colore. Solo dopo inizia la fermentazione a temperatura controllata di 15 gradi. All'assaggio del vino si sente la prorompente di fiori e frutta, come la ciliegia ferrovia tipica della Puglia, ma si sente anche la salinità del territorio tra i due mari. E' un vino conviviale, che sta in bocca benissimo, ottimo con il crudo di mare e la frittura di paranza. E a marzo 2023, ha annunciato Stefano, arriveranno le bollicine di Negroamaro in purezza firmate Cotarella.

(Cristina Latessa)



MAURO VEGLIO

Docg Barolo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Mauro Veglio](#)

Proprietà: famiglia Veglio

Enologo: Mauro ed Alessandro Veglio

I Barolo di Mauro Veglio fanno parte della ricca schiera di quelli da considerarsi moderni, ma senza eccessi o inutili forzature stilistiche. Figli dell'esperienza dei "Barolo Boys", prevedono macerazioni brevi in rotomaceratori e legno piccolo per le maturazioni, con l'obiettivo di ottenere vini strutturati ma anche dalla carica tannica più ridotta e "domata". I vigneti, 22 ettari, da cui arrivano le uve sono quelli di La Morra - con i Cru Gattera, Arborina e Rocche dell'Annunziata - e Monforte d'Alba, con il Cru Castelletto. Mauro Veglio ha iniziato ad imbottigliare in proprio nel 1992 ed oggi a dare una mano in azienda c'è anche il nipote Alessandro, che, dal 2008, già proponeva una propria produzione. 115.000 le bottiglie realizzate annualmente dalla cantina con sede a La Morra, che oltre ad una articolata proposta barolistica offrono anche Barbera e Dolcetto d'Alba e Langhe Rosso. Il Barolo 2018 è ottenuto dai vigneti di proprietà più giovani, coltivati nei comuni di La Morra e Monforte d'Alba, a proporre il classico assemblaggio della tradizione, mix dei due specifici terroir. Il suo affinamento è effettuato in legno piccolo in prevalenza di secondo e terzo passaggio e dura per 24 mesi. I suoi profumi sono segnati da un rigoglioso fruttato con un tocco di rovere a fare da contrappunto. In bocca, il sorso non manca di impatto, saporito e succoso, chiude con una bella nota balsamica.

(fp)



CANTINE CECI

Spumante Rosé Extra Dry Otello Ceci 1813

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

Lo Spumante Rosé Otello, ottenuto da uve Pinot Nero e vinificato con metodo Martinotti, possiede al naso aromi puliti, contraddistinti da note di ciliegia, lampone e fragola seguite da tocchi di rosa e melograno. In bocca, il vino ha un attacco effervescente e dolce, in cui non manca di farsi sentire anche una buona struttura fresca, che dona al sorso consistenza, fino ad un finale ancora dai ritorni fruttati. Le Cantine Ceci, nate nel 1938 per iniziativa di Otello Ceci, oste della bassa parmense, hanno conosciuto negli anni Sessanta del secolo scorso un primo momento di grande sviluppo per mano dei figli di Otello, Bruno e Giovanni che avrebbero connotato il ventennio successivo. Oggi Alessandro, Maria Paola, Maria Teresa, Elisa e Chiara, nipoti e pronipoti di Otello, portano avanti la storia della famiglia, tutta all'insegna del Lambrusco, con qualche eccezione: come "la vigna di Amato", progetto nato nel 1992 con 27 ettari a vigneto fuori dai confini emiliani, fra San Paolo di Jesi, Staffolo e Cupramontana. I vini a marchio Ceci hanno uno stile immediato, ma non per questo banale, e sono capaci di rimettere in gioco un'idea di vino universale e tutta volta alla piacevolezza. Un'idea forte che fa il paio con quella di mantenere saldo il legame con le radici storiche, prima di tutto familiari, della cantina in provincia di Parma, contaminandola con elementi della moda e del life-style italiano.

(fp)



CASA E. DI MIRAFIORE

Dogc Barolo Lazzarito

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Società Casa di E. Mirafiori & Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Enologo: Giorgio Lavagna

Fragola, balsami maremmani - dall'elicriso ai fiori di rosmarino e lavanda - e mandarino: così i profumi, ma anche i sapori, del Barolo Lazzarito 2018 di Casa E. di Mirafiori, si declinano dolci e freschi in bocca, grazie ad un sorso che inizialmente si imprime deciso e centrale, per poi diffondersi goloso e sapido, verso un finale grazioso di rosa, viole e, di nuovo, fragola. Ad immaginarlo materialmente, l'onda perfetta per un surfista; l'ennesima conferma qualitativa di questo marchio storico di Barolo, cui la famiglia Farinetti ha voluto ridare dignità con l'acquisto delle cantine Fontanafredda e Borgogno, avvenuta nel 2008. E oggi, come allora (l'intrigante storia legata al primo re d'Italia Vittorio Emanuele II si trova facilmente sul world wide web), l'incisività del marchio sul territorio è forte: il suo fondatore, Emanuele Alberto Guerrieri conte di Mirafiori - siamo nella seconda metà dell'800 - non solo esportò fra i primi il vino di Barolo nel mondo, ma fece costruire le prime botti di cemento d'Europa e si spese per la comunità, formando un villaggio e un circolo ricreativo per i dipendenti. Oggi promuove la cultura della sostenibilità, grazie a diversi progetti culturali (come il Bosco dei Pensieri, la Fondazione Mirafiori e la collaborazione con Slow Food) e la conversione in biologico, sfociata nella certificazione Equalitas e il primo bilancio di sostenibilità, pubblicato quest'anno.

(ns)



LES CRÊTES

Dop Valle D'Aosta Petite Arvine Fleur

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Petite Arvine

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Les Crêtes Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Charrère

Enologo: Raffaele Crotta

Ricordo assai bene la prima volta che incontrai Costantino Charrère, a una verticale di Chardonnay Cuvée Bois. Quegli occhi che ti leggevano dentro, il sorriso luminoso, la classe innata. Una purezza esistenziale, con le immacolate nevi valdostane a proteggere quella mente visionaria. Nel 1989, a Coteau la Tour, in una collina incolta e ventosa si immagina vigna e azienda vitivinicola. Comincia subito a piantare le vigne, sia varietà internazionali (per poter essere più facilmente compreso anche fuori regione) sia autoctone. Oggi ad accogliermi nel rifugio del vino, a fianco della cantina, il tetto a ricordare le montagne e le vetrate per entrare nel paesaggio, ci sono le figlie, Elena ed Eleonora, che da qualche anno hanno raccolto il testimone insieme a Giulio Corti, marito di Elena. Siamo ad Aymavilles, in un luogo accogliente, un po' rifugio, un po' casa, un po' biblioteca, un po' nido enoico. I Charrère contano su ventisei ettari, suddivisi in nove comuni, tendenzialmente su suoli sabbiosi, sciolti, di origine morenica. Della memorabile degustazione, scelgo di dar voce a Petite Arvine Fleur 2019. Nasce nella vigna Devin Ros, storicamente riconosciuta per la vocazionalità, in forte pendenza, su uno sperone di roccia con poca terra, a Montjovet, ad un'altitudine di 350 metri. Note floreali (fiori bianchi, ginestra), sfumature agrumate e di grafite. Colpisce il sorso pieno, sapido e lunghissimo.

(Alessandra Piubello)



FIGLI LUIGI ODDERO

Dogc Barolo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Figli Luigi Oddero](#)

Proprietà: Lena Gavrilova e figli

Enologo: Francesco Versio, Dante Scaglione

Il fondatore di questa realtà con base a La Morra, l'enologo Luigi Oddero, lo troviamo tra le pagine del libro "Vino al Vino", dove lo scrittore Mario Soldati lo fotografa come un uomo capace di coniugare le energie del passato e la volontà di guardare al futuro. Una filosofia che è passata intatta, dopo la sua scomparsa nel 2010, alla moglie Lena e ai figli Maria e Giovanni oggi alla guida dell'azienda, che dispone di 32 ettari (coltivati a La Morra, Castiglione Falletto e Serralunga, con parcelle prestigiose come Rive, Santa Maria, Scarrone e Vigna Rionda, nonché a Treiso nella sottozona di Rombone) per una produzione di 90.000 bottiglie, a rappresentare una cantina ormai tra le più significative dell'areale. I vini possiedono una fisionomia solida e il loro stile - all'insegna, potremmo dire, di un rassicurante e rigoroso classicismo - è sempre capace di mantenere una freschezza da primato, anche con il passare del tempo, oltre a rivelare uno spiccato legame con il proprio territorio d'origine. Ne è un buon esempio il Barolo 2018, affinato in legno grande, dai profumi di sottobosco, funghi e leggeri cenni di piccoli frutti rossi, con tocchi di liquirizia ed erbe officinali a rifinitura. Un anticipo aromatico che conduce una progressione gustativa convincente, a rappresentare il punto forte del vino, che si muove fragrante e vivace, all'insegna della finezza e del contrappunto.

(fp)



BURLOTTO

Docg Barolo Acclivi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Comm. G. B. Burlotto](#)

Proprietà: Marina Burlotto

Enologo: Fabio e Giuseppe Alessandria

MARCHESE ANTINORI TENUTA MONTENISA

Docg Franciacorta Brut Satèn Donna Cora

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 18.300

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Giorgio Oddi

FRATELLI GIACOSA

Docg Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Giacosa Fratelli](#)

Proprietà: Maurizio e Paolo Giacosa

Enologo: Giuseppe Zatti

POMONA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Pomona](#)

Proprietà: Monica Raspi

Enologo: Filippo Paoletti

Il Barolo Acclivi, rappresenta plasticamente il potenziale della sottozona di Verduno, dai terreni prevalentemente calcarei con presenza moderata di argilla, e assomma le migliori uve aziendali provenienti da questa sottozona. Maturato a seconda delle caratteristiche delle annate dai 20 ai 33 mesi in legno grande, la versione 2018 profuma di fiori e piccoli frutti rossi, sottobosco ed erbe aromatiche, liquirizia, ginepro e tocchi di tabacco e balsami. In bocca, il sorso è fresco e molto scorrevole nel tannino, con rimandi agrumati e mentolati a segnarne un finale solido e intenso. L'azienda con sede a Verduno, 15 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie, rappresenta un baluardo del classicismo enoico di Langa. Nata alla metà del XIX secolo, per iniziativa di Giovan Battista Burlotto, uno dei primi che scommise sulla vendita dell'imbottigliato, la cantina Burlotto fu gestita dalla nipote di Giovan Battista, Marina Burlotto, e dal marito di quest'ultima, Giuseppe Alessandria. Oggi è condotta dal loro figlio, Fabio Alessandria, che ne continua la storia familiare con rigore e competenza. Fermentazioni che non disdegnano anche la presenza dei raspi, uso del rovere sempre ben calibrato, restituiscono Barolo dal tratto stilistico solidamente tradizionale e dotati di spiccata personalità, con i Cru Cannubi e Monvigliero a recitare il ruolo di protagonisti assoluti.

(fp)

È poco noto che nella storia della famiglia Antinori - nell'immaginario enoico legata esclusivamente alla Toscana - ci sia una tradizione spumantistica ripresa nel 1999 in Franciacorta presso la Tenuta di Montenisa. Situata intorno al Borgo di Calino a sud del Lago d'Iseo, la Tenuta conta su 60 ettari siti attorno alla villa di proprietà della famiglia Maggi. Chardonnay, Pinot Nero e Bianco danno origine a sei Franciacorta di cui tre millesimati. Nel 1905 Piero, nonno omonimo del Piero attuale, e suo fratello Lodovico, guidati dal grande amore per le bollicine della Champagne, produssero il "Gran Spumante Marchese Antinori". Superando le prime difficoltà, come l'esplosione di circa 7 mila bottiglie per un errore di dosaggio, sotto la guida di enologi di Épernay, i fratelli Antinori produssero bollicine di grande qualità e diventarono "Fornitori della Real Casa". Lo ricorda lo stemma sabauda ancora oggi riportato in etichetta insieme alla goffatura che rappresenta tre "A", a simboleggiare l'impegno che sin dall'inizio le sorelle Antinori - Albiera, Allegra e Alessia - hanno profuso verso la Tenuta Montenisa. Giallo paglierino con riflessi dorati e perlage persistente, Donna Cora Satèn millesimo 2015, al naso suggerisce fiori e frutta a polpa bianca insieme a dolci note di nocciola tostata. Al palato è fine, armonico e cremoso complice l'inferiore pressione in bottiglia della tipologia.

(Clementina Palese)

Arneis, Cortese, Chardonnay, Grignolino, Barbera, Dolcetto e ovviamente Nebbiolo, coltivato sotto le nobili denominazioni del Barbaresco e del Barolo, sono i vitigni che ad oggi l'azienda Fratelli Giacosa coltiva nei suoi 50 ettari a vigneto. Un patrimonio prezioso che nei decenni hanno costruito diverse generazioni di Giacosa, a partire dal 1895, quando Giuseppe riuscì a comprare da mezzadro una cantina a Neive, grazie ad una provvidenziale vincita al Lotto. Si sono succeduti figli, nipoti e pronipoti, passando dal produrre vino in proprio, prima in damigiane poi nelle bottiglie oggi riconosciute in tutto il mondo (circa 600.000 in totale). Dalla Me.G.A. di Scarrone nasce Vigna Mandorlo dell'omonimo vigneto (e gli alberi che lo caratterizzano), che si estende per tre ettari a partire dal castello di Castiglione Falletto, tra i 300 e i 380 metri s.l.m.: esposto a sud, nasce su terreni argillosi-calcarei di origine marina, ricchi di micro-elementi. Se ne producono due etichette, fra cui questa Riserva, che fermenta in parte a grappolo intera, è sottoposta a lunghe macerazioni che superano i 50 giorni e poi matura per quasi 4 anni in botti di legno grandi. La 2016 profuma intensamente di fiori rossi e balsami boschivi, note di spezie dolci e di goudron: una tridimensionalità che scorre bene in bocca, aderente con calore e dolcezza, bilanciato da una marcata sapidità e da un lungo finale di chinotto.

(ns)

Il paesaggio chiantigiano che ti aspetti, dove le vigne non sono le sole protagoniste del territorio ma dividono la scena con gli alberi di olivo e i boschi, è il Chianti Classico che speri di trovare nel bicchiere: ricco di piccoli frutti rossi al naso, ben alternato a note agrumate e ferrose; teso e vibrante in bocca, dove il frutto, quando è più maturo, non banalizza il sorso ma lo completa, con il contrappunto dei fiori e delle spezie e il congedo di un finale mosso da un tannino saporito. Tutto questo è Pomona e il suo Chianti Classico 2019, capace di centrare le caratteristiche salienti di un'annata molto promettente nel territorio chiantigiano, con il suo solito "pedigree" fatto di schiettezza e coerenza. L'azienda, con sede nella sottozona di Castellina in Chianti, fu avviata da Bandino Bandini che, nel 1899, cominciò l'attività di produzione viticola in questa fattoria, ed oggi, dopo che il nipote Enzo Raspi recuperò l'azienda nel frattempo abbandonata, i suoi eredi continuano a condurla. Nei vigneti, quasi 5 ettari coltivati a biologico, è allevato prevalentemente il Sangiovese, con una piccola quota di Colorino e Cabernet Sauvignon, per una produzione complessiva di circa 27.000 bottiglie. Lo stile aziendale è tradizionale, a partire dagli affinamenti effettuati solo in botte grande. Il risultato sono vini da principio un po' ostici e austeri, ma dotati di una spiccata personalità.

(fp)



ANSELMA

Docg Barolo Bussia Vigna Pianpolvere

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.800

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Famiglia Anselma](#)

Proprietà: Maurizio Anselma

Enologo: Maurizio Anselma

Pianpolvere è una porzione molto piccola della celeberrima Menzione Geografica Bussia, dove la Famiglia Anselma ha iniziato a produrre il suo primo Cru di Barolo che unisce alla "Mega" anche la "Vigna". La versione 2017, che resta a maturare in legno grande per due anni, è caratterizzata da un profilo aromatico piuttosto sfaccettato, che alterna rimandi al lampone, al tabacco e alla liquirizia con cenni ferrosi e di tartufo a rifinitura. In bocca, il vino possiede tannini fitti di grana fine e buona freschezza acida, anche nel finale che torna intensamente sul frutto. La cantina della famiglia Anselma con sede a Barolo, è condotta da Maurizio Anselma che, a partire dal 1993 (con le prime etichette sul mercato con l'annata 1997) ha costruito una articolata realtà, acquisendo vigneti in tre sottozone di pregio della denominazione - Monforte D'Alba, Serralunga e Barolo - per un totale di 35 ettari, da cui escono diverse declinazioni di Barolo: 3 Barolo di Comune (Barolo, Monforte e Serralunga), 4 Barolo "Me.G.A." (Lazzarito, Le Coste di Monforte, Bussia e Mosconi), il Barolo "Me.G.A.-Vigna" (Bussia Vigna Pianpolvere) e il Barolo Riserva, un articolato assemblaggio delle uve proveniente dai 7 diversi terroir aziendali. La filosofia produttiva ha un timbro classicheggiante e può essere apprezzata attraverso la "Libreria Anselma", un viaggio sensoriale tra tutte le annate prodotte dalla cantina.

(fp)



COCCHI

Docg Alta Langa Brut Bianc'd Bianc

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Società Giulio Cocchi Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Bava

Enologo: Giulio Bava

L'Alta Langa Bianc'd Bianc 2016, Chardonnay in purezza maturato sui suoi lieviti per 48 mesi, possiede un intenso e articolato profilo olfattivo che rimanda ai fiori e alla frutta gialla e bianca, con tocchi di pan-brioche e agrumi. In bocca, il perlage fitto e continuo accompagna un'effervescenza cremosa fresca e persistente, che accentua anche il sapido e lungo finale. Proprietaria anche del marchio Cocchi da oltre un quarantennio, la famiglia Bava sta nel mondo del vino piemontese dai primi anni del secolo scorso, rappresentando una solida realtà, capace di guardare a tutto tondo al Piemonte enoico. Una lunga storia che trova il suo luogo di nascita a Cocconato, nel Monferrato astigiano, per poi estendersi progressivamente nelle tenute di Agliano e Castiglione Falletto, in Langa. Oggi, l'azienda conta su 55 ettari vitati, per una produzione di 490.000 bottiglie, abbracciando le principali denominazioni astigiane e albesi, in un articolato portafoglio etichette, capace di valorizzare anche varietà meno conosciute e, soprattutto, tipologie capaci di conquistare uno spazio commerciale sempre più definito e ampio. È il caso dell'Alta Langa, che, specie nel recente passato, ha trovato uno slancio significativo, grazie al successo della spumantistica nazionale in quasi ogni parte dello Stivale, proponendosi con etichette interessanti e dalla costanza qualitativa sempre più acclarata.

(are)

ZOOM



Fontecornino, Succo di Mela

VIA FONTECORNINO, 2 - S. ALBINO, MONTEPULCIANO (SI)

Tel: +39 0578 798279

Sito Web: www.fontecornino.it

Ci voleva un altoatesino per fare delle mele buone in Toscana! Boutade a parte, Fontecornino è diventato in effetti un punto di riferimento in Centro Italia, per tutti coloro che amano le mele e i loro derivati. Questo grazie ad una lunga esperienza familiare che Martin Gschleier, prima e il figlio Michael poi, hanno trasferito poco lontano da Montepulciano, a 400 metri s.l.m.. La gestione è biologica, l'energia fotovoltaica e le varietà di mele coltivate una decina, perfettamente equilibrate nel gusto e croccanti perché godono di tanta luce, di suoli sani e di una sorgente naturale di acqua sotterranea. Il succo che ne deriva è di una bontà e di una qualità eccezionale: non troppo intenso, dolce e acidulo il giusto, ma soprattutto non filtrato. Disponibile sia in bottiglia di vetro che - per gli assetati - nella comoda bag-in-box da 5 litri, che dura 3 mesi una volta aperta (nessun timore: finisce molto prima). Oltre al frutto nudo e al succo, producono anche fette di mele essiccate, aceto e sidro.

RISTORANTE



LA MAGNOLIA DELL'HOTEL BYRON

VIALE DELLA REPUBBLICA, 55/A - FORTE DEI MARMI (LU)

Tel: +39 0584 787052

Sito Web: www.lamagnoliaristorante.com

Fiore all'occhiello dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi, il ristorante "La Magnolia", una Stella Michelin, brilla nell'offerta gastronomica di alto livello della riviera versiliese. Quest'anno, la sua riapertura è coincisa anche con una significativa novità: è arrivato infatti il nuovo chef, Marco Bernardo, beneventano d'origine e forte di un'esperienza maturata tra i fornelli dei ristoranti più importanti d'Europa (da Parigi a Londra, dove approda alla corte di Alain Ducasse nel ristorante The Dorchester, tre stelle Michelin). Bernardo arriva in Versilia con l'idea di proporre una cucina giovane e divertente, un mix di suggestioni mediterranee, semplicità, gusto e che non dimentica lo sguardo internazionale. Uno chef che metterà la sua impronta e la sua formazione cosmopolita al servizio di un menu che torna alle radici, ponendo l'accento sulla freschezza e sul costante dialogo con il territorio. Fantasia, creatività, per far viaggiare il cliente tra terra e mare in un continuo scambio, passando dalle ricette della tradizione locale a quelle della sua terra.



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: © Casa E. di Mirafiore

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 viticolum