

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 207 - Dal 22 al 28 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 22 AL 28 MAGGIO 2022

*Oddero*

*Massimago*

*Rocche Costamagna*

*Ayala*

*Livia Fontana*

*Corte de Pieri*

*Raineri*

*Tombolini*

*Bava*

*Villa della Torre*

*Lo Zoccolaio*

*Vigneti Repetto*

*Fontanafredda*

*Le Miccine*

*Zoom: Gelateria Tonitto, Gelato*

*Ristorante: Cacciani - Frascati (RM)*





## ODDERO

Docg Barolo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Oddero Società Agricola](#)

Proprietà: Mariacristina Oddero, Isabella

Boffa Oddero

Enologo: Luca Veglio, Mariacristina Oddero

Il Barolo a marchio Oddero ben esprime la cifra tradizionale di questa tipologia. Per la difficile annata, la famiglia ha deciso di far confluire in questo blend classico 2018 anche le MGA Villero, Rocche di Castiglione, Monvigliero e Bussia Vigna Mondoca, che non sono state prodotte singolarmente. Affinato in legno grande e dal tipico colore rosso granato 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. Un marchio storico, nato alla fine dell'800 nel comune di La Morra, quando Giacomo Oddero decise di imbottigliare i propri vini sotto il nome di famiglia, dando inizio a un'avventura che prosegue da sette generazioni. Al nipote Giacomo è legata la storia più recente di Poderi e Cantine Oddero; a sua figlia Mariacristina e ai nipoti Isabella e Pietro tocca oggi la responsabilità e la guida di una struttura produttiva moderna (150.000 le bottiglie annue), ancorché ancorata alla tradizione e al territorio, rispettosa però dell'ambiente in vigna e del vino in cantina. I vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, tutti certificati biologici, per complessivi 35 ettari, sono suddivisi in parcelle, a volte anche piccole, di mezzo ettaro addirittura, distribuite su un'ampia zona nel cuore delle Langhe.

(fp)

## MASSIMAGO

Docg Amarone della Valpolicella SVM400

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 1.233

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Massimago Società Agricola](#)

Proprietà: Camilla Rossi Chauvenet

Enologo: Valentino Ciarla

Libertà d'azione: questo il segreto di Camilla Rossi Chauvenet. Senza tradizione sulle spalle ha cominciato nel 2003 a produrre vini Valpolicella nella Valle di Mezzane "senza nessuno che le facesse da mentore", lamenta. E ora il suo produrre sui 12 ettari di vigna della famiglia, sui 30 totali, in un corpo unico, ha la completezza della frammentazione. Detta così sembra un paradosso e invece con il progetto decennale "Selezione di Parcelle", affiancata da bravi consulenti, ha individuato le caratteristiche di 14 particelle e ne ha vinificato le uve separatamente. Le microvinificazioni hanno permesso di capire l'espressività di ognuna "creando con un sapiente assemblaggio dei vini corali e anche un 'solista': l'Amarone SVM400", racconta. La sigla sta per "Selezione Vigneto Macie" e il numero per l'altitudine, il più alto sul crinale nell'antiteatro di vigne e olivi che quasi abbraccia il corpo aziendale. Necessità e lungimiranza del progetto stanno nella grande variabilità dei terreni della tenuta, che emerge risalendo verso il costone ai piedi del quale, ben inserito nel contesto, è il fruttato. SVM400 "si è distinto per la sua audacia" racconta l'enologo Valentino Ciarla "grazie al suolo calcareo e all'esposizione ottimale". Al naso la 2016 "mixa" le note di frutta e confettura con le spezie. Avvolgente al palato è succoso, di bell'equilibrio tra corpo e acidità. Persistente.

(Clementina Palese)

## ROCCHES COSTAMAGNA

Docg Barolo Rocche dell'Annunziata Bricco Francesco Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.772

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Rocche Costamagna S. Agricola](#)

Proprietà: Alessandro Locatelli

Enologo: Alessandro Locatelli, Lorenzo

Quinterno

Rocche Costamagna ha una storia più che secolare, la cui prima traccia ufficiale rimanda al 1841: un documento dell'Ufficio di Polizia del Regio Comando Militare di Alba, che permette il commercio del vino prodotto al tempo da Luigi Costamagna. Già allora la Morra - dove si trovavano i terreni aziendali - era considerato territorio d'eccellenza viticolo e già allora i vigneti delle Rocche dell'Annunziata facevano parte della proprietà. Di questa Menzione vocata, la parte più alta e quindi meglio esposta - il bricco - è stato dedicato all'antenato Francesco Costamagna, colui che nel 1911 vinse la medaglia d'oro al Gran Premio dell'Esposizione Internazionale di Torino, per i 50 anni di ininterrotta attività. Il Barolo Riserva che ne viene ottenuto non esce tutti gli anni, ma quando s'imbottiglia (dopo 3 anni di maturazione in botte grande di Slavonia e 2 anni di affinamento in vetro) è un piccolo capolavoro. L'annata 2016 profuma di chinotto, tamarindo ed erbe medicinali, che lentamente concedono spazio alla ciliegia e alla violetta. In bocca si diffonde dolce, sorretto da un tannino levigato e una freschezza agrumata, che si congedano con eleganza eterea. Dopo Francesco, il figlio Riccardo e la moglie Maddalena, la pro-nipote Claudia Ferraresi e il marito Giorgio Locatelli, oggi Rocche Costamagna è seguita da Alessandro Locatelli, che ne custodisce l'eredità preziosa, anche in termini di arte e cultura.

(ns)

## AYALA

Aoc Champagne Brut Rosé N°14

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.235

Prezzo allo scaffale: € 121,00

Azienda: [Champagne Ayala](#)

Proprietà: Gruppo SJB

Enologo: Caroline Latrive

Espressione compiuta del savoir-faire della Maison, la Cuvée N°14 è composta dalle uve provenienti dai cinque Grand Cru (Aÿ, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Verzy), che formano la spina dorsale dello stile della Maison. Per la prima volta nella versione Rosé, a partire proprio dall'annata 2014, il vino è caratterizzato da un assemblaggio paritario dei cinque Cru. Dopo 6 anni di affinamento sulle fecce fini, il perlage è sottile e anticipa un bagaglio aromatico fragrante, caratterizzato da note di ciliegia, ribes mango, litchi e frutto della passione. In bocca, l'attacco è vivace e cremoso, affiancando rimandi alla vaniglia e alla scorza di limone. Lo sviluppo è solido e dai ricordi di cacao e arancia, con finale lungo e ampio dai tocchi gessosi. La Maison Ayala, tra i nomi più importanti della Champagne fino al secolo scorso e poi quasi dimenticata, ha ritrovato un posto di primo piano a seguito del suo passaggio a Bollinger nel 2005. Unico Champagne a non portare in etichetta un nome francese o tedesco ma spagnolo - il suo fondatore Edmond Ayala era di origine basca - nacque nel 1865. Alterne le vicende della cantina con sede ad Aÿ: distrutta dai vignaioli dell'Aube durante la rivolta del 1911, nel 1920 tornò ad essere uno dei più grandi produttori dell'areale, per poi intraprendere progressivamente un percorso involutivo, che la portò quasi all'oblio fino alla recente rinascita.

(are)



## LIVIA FONTANA

Docg Barolo Bussia Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.392

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Azienda Agricola Ettore Fontana](#)

Proprietà: Livia Fontana

Enologo: Michele Fumero Fontana

La cantina, con sede a Castiglione Falletto, nella cascina Fontanin, si trova in una posizione decisamente felice tra Bussia e Villero. Dai suoi vigneti, che occupano un'estensione di 10 ettari in prevalenza coltivati intorno agli edifici aziendali, si ricavano circa 60.000 bottiglie. Si tratta di una realtà a carattere squisitamente familiare - una caratteristica molto diffusa tra le colline delle Langhe, che anzi ne disegna il tratto produttivo prevalente - animata da Livia Fontana, erede del lavoro di suo padre Ettore e oggi coadiuvata dai figli Michele e Lorenzo. La produzione è, inevitabilmente, incentrata sul Barolo (con i Cru Bussia, Villero, Fontanin) ma non manca anche il contributo della Barbera d'Alba, del Langhe e del Roero Arneis. Lo stile dei vini è tendenzialmente classicheggiante, con affinamenti in legno grande e rigorosa attenzione ad un profilo senza eccessi, che guarda alla finezza e alla gentilezza del risultato finale. Ne è un buon esempio il Barolo Bussia Riserva 2016 un rosso solido quanto raffinato, capace di raccogliere in sé tutto il buono di un'annata molto importante anche a queste latitudini. Il suo profilo olfattivo rimanda a note di rosa, china e ciliegia sotto spirito, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca, la struttura è vigorosa, pur mantenendosi articolata e non priva di chiaro-scuri, con il sorso dalla continua sapidità anche nel finale di liquirizia e frutti rossi.

(fp)

## CORTE DE PIERI

Veneto Igp La Rovesciata Sui Lieviti

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola De Pieri Angelo](#)

Proprietà: Angelo De Pieri

Enologo: Mattia Bigolin

«Io non sono più giovane, ma amo i progetti giovani» scherza Angelo De Pieri, vignaiolo di Lonigo, Veneto. Discendente di una famiglia di agricoltori, nel 2014, svolta da azienda convenzionale a biologica con un'impronta all'accoglienza, «la corte come luogo che produce agricoltura e racconta». Otto ettari di vigneti ai piedi dei Colli Berici, coltivati a Chardonnay, Pinot Grigio, Glera. «Volevo fare una bollicina rifermentata ma senza chiamarla prosecco - racconta Angelo - nasce così La Rovesciata sui lieviti perché è fondamentale rovesciare la bottiglia prima di berlo». Tutti i suoi vini hanno come nome un gesto atletico: la scalata, la volata, il dritto. E, appunto, la Rovesciata sui lieviti che ha in etichetta - disegnata dall'agenzia di design CoLoro - un calciatore che colpisce il pallone al volo. Non filtrato, non chiarificato, svolge la malolattica. Viene messo in bottiglia e qui riparte la fermentazione. Resta lì almeno 18 mesi, meglio 36 che restituiscono una bella complessità. La fermentazione in bottiglia dà una torbidità naturale. Fresco e acido, più passano i mesi, più si evolve e si ammorbidisce. Lo amano anche all'estero: in Danimarca e in Belgio, in Canada e negli Stati Uniti. È una bolla elegante e facile, perfetta all'ora dell'aperitivo. Accompagna bene frittelle di verdura e pesce. L'ideale abbinamento con un piatto di moeche, i granchi verdi molli e fritti tipici della laguna veneziana.

(Fiammetta Mussio)

## RAINERI

Docg Barolo Perno

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agr. Raineri Gianmatteo](#)

Proprietà: Gianmatteo Raineri, Fabrizio

Giraud, Luciano Racca

Enologo: Gianmatteo Raineri

«Se non ci fosse la passione non saremmo mai arrivati qui»: quante volte progetti impossibili fioriscono perché trainati dal cuore? Vale anche per Raineri, nata da due amici (a cui nel tempo se n'è aggiunto un terzo), che nel 2004 - ancora sui banchi - affittano una vigna per gioco: il primo anno vendono l'uva, il secondo vinificano il primo Dogliani, il terzo il loro primo Barolo, appoggiandosi alle cantine delle aziende in cui (nel frattempo) hanno iniziato a lavorare. I propri lavori non li hanno mai lasciati, ma oggi terreni sono diventati 9 ettari, di cui la metà di proprietà, suddivisi in 15 appezzamenti. Una mole di lavoro che si mangia anche i fine settimana, ma che non li ha distolti dall'obiettivo di ridurre il proprio impatto sull'ambiente, soprattutto dal punto di vista energetico. In cantina «non abbiamo retaggi di famiglia», quindi vinificano i grappoli secondo sentimento, usando sia barrique che botti grandi, sia cemento che anfora. Sono 8 ad oggi le etichette che producono, per circa 45.000 bottiglie. Di Barolo ne producono 4, di cui questo Perno 2018, piacevolissimo nei tipici profumi di fiori appassiti, agrumi rossi e note balsamiche, che si diffondono in bocca con dolce aderenza e finale sanguigno. Ma la passione per i vini «di casa» non li ha distolti da quella per la Borgogna e lo Champagne: fra poco usciranno con un Pinot Nero piantato a Farigliano. E la bollicina? Stay tuned.

(ns)

## TOMBINI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Castelfiora

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Tombolini Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tombolini

Enologo: Lerry Piccini

Castelfiora 2020 - il nuovo Verdicchio Tombolini - è nato due anni fa, ma in realtà parte da molto più lontano. Questo vino, racchiuso in una bottiglia a forma di anfora, rappresenta la storia della famiglia che ha fondato l'azienda (all'epoca di liquori e distillati) nel 1921. Il nome si deve a Giovanni Tombolini, che nel 1972 volle unire il Torrione del Cardinale Albornoz, simbolo del Castello di Staffolo e proprietà di famiglia, al nome di sua moglie Fioretta. Le uve bio provengono dai migliori vigneti della tenuta e dalle vigne più vecchie, piantate da Giovanni nei primi anni '70 in suoli argillo-sabbiosi. Le uve che hanno dato il Castelfiora 2020 sono state raccolte a mano nella seconda decade di ottobre, di quella che è stata una delle migliori vendemmie del ventennio. Dopo la pressatura, che reinterpreta tecniche antiche, e una selezione accurata del mosto fiore, inizia la fermentazione in acciaio che prosegue in barili di rovere francese per circa 12 mesi. Una frazione passa attraverso macerazioni in otri di ceramica per esaltare la tipicità del varietale. A presentare il vino a Milano c'erano la vulcanica Fulvia Tombolini e il figlio Carlo Paoloni, che ha lasciato una carriera in finanza a Londra per sostenere la madre e far crescere l'azienda. Castelfiora 2020 è un vino di balsamica struttura, ma anche di freschezza e sapidità, lungo in bocca ed equilibrato. Può evolvere in bottiglia anche per dieci anni.



## BAVA

Docg Barolo Scarrone

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Bava](#)

Proprietà: famiglia Bava

Enologo: Giulio Bava

## VILLA DELLA TORRE

Docg Valpolicella Classico Superiore

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvinone, Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 12.500

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Azienda Agricola Villa della Torre](#)

Proprietà: famiglia Mastella-Allegrini

Enologo: Tobia Cenzato

## LO ZOCCOLAIO

Docg Barolo Ravera

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Cascina Lo Zoccolaio](#)

Proprietà: Gianni Martini

Enologo: Massimo Marasso

## VIGNETI REPETTO

Vino Bianco Derthona Origo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Vigneti Repetto](#)

Proprietà: Gian Paolo e Marina Repetto

Enologo: Claudio Dacasto

Il Barolo Scarrone, ottenuto dall'omonimo vigneto situato a Castiglione Falletto, matura per 30 mesi in legno grande e barrique. La versione 2018 propone profumi di frutti rossi maturi, viola, spezie e cenni balsamici a rifinitura. In bocca, l'impatto è pieno ed articolato, con tannini lievi e saporiti, come nelle caratteristiche di questo Cru, e progressione continua e succosa, che in chiusura rimanda alle spezie e ai piccoli frutti rossi. Proprietaria anche del marchio Cocchi da oltre un quarantennio, la famiglia Bava sta nel mondo del vino piemontese dai primi anni del secolo scorso. Una lunga storia che trova la sua genesi enoica a Cocconato, tra le colline del Monferrato astigiano, per poi estendersi gradualmente con vigne e cantine nelle tenute di Agliano e Castiglione Falletto, in Langa. Oggi, l'azienda conta su 55 ettari vitati, per una produzione di 490.000 bottiglie, ad abbracciare le principali denominazioni astigiane e albesi, in un articolato e versatile portafoglio etichette, capace di valorizzare oltre a Nebbiolo, Barbera e Moscato, anche tipologie e varietà meno conosciute, come i vini a base di Ruchè, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco e l'Albarossa, per fare alcuni esempi. I vini possiedono uno stile solido e convincente, che guarda alla tradizione con un occhio moderno, ma senza inutili forzature, proponendo una gamma di prodotti dalla costanza qualitativa riconosciuta.

(fp)

Il colore e i profumi di questo Valpolicella Classico Superiore 2019 riportano dritti agli anni '70, quando la trasparenza e la brillantezza del rosso porpora nel bicchiere anticipavano netti profumi di rosa e ciliegia, di rovo e vaniglia. In bocca cambia il calore (certamente maggiore in questi anni di preoccupante aumento di temperatura estiva), ma il sapore dolce e lievemente speziato e l'andatura elegante e succosa del sorso restano aderenti al ricordo di un Valpolicella, che lentamente (e finalmente) sta riconquistando la scorrevolezza di un tempo. Un vino, insomma, ben disegnato, dove ogni parte gioca armoniosa con le altre: una rappresentazione fedele di un'annata classica nel suo sviluppo meteorologico, da cui Villa della Torre ha ottenuto anche un Lugana, l'anima bianca di questa azienda, che sorge in una struggente villa rinascimentale poco fuori Fumane. Comprata nel 2008 da Marilisa Allegrini, è stata ristrutturata per ospitare stanze e gastronomia territoriale e oggi è gestita dalle figlie Carlotta e Caterina, che ne stanno sviluppando anche il lato vitivinicolo. Il terreno intorno alla villa ospita poco più di 2 ettari vitati, a cui si aggiungono altri 1,3 ettari sul Monte Fumana; a Desenzano del Garda, invece, si trovano le vigne da cui proviene il Lugana (due appezzamenti da 8,5 ettari). Un progetto interessante che fra poco vedrà nascere anche un Amarone e un Cru dai vigneti più alti.

(ns)

La Cascina Lo Zoccolaio, che prende il nome dall'omonima località posta a Bricco di Barolo, appartiene a Gianni Martini, già proprietario di Villa Lanata a Cossano Belbo - Barolo, La Toledana a Gavi e Cascina La Doria a San Cristoforo, che ha cominciato la sua attività agricola nel 1947. 30 gli ettari a vigneto che, oltre agli impianti allevati a Barolo, comprendono anche quelli di Ornate (Monforte d'Alba), di Verduno e quelli nel Cru Ravera di Novello. 200.000 le bottiglie prodotte complessivamente e spazio tra le varietà coltivate, oltre al protagonista assoluto Nebbiolo, anche per Barbera, Dolcetto, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Merlot. L'impostazione stilistica aziendale, inizialmente, ha puntato su accenti modernisti, con un uso prevalente di legni piccoli, ma oggi i vini sembrano essere tornati ad esprimersi con toni più classicheggianti, riappropriandosi dei legni grandi per gli affinamenti dei vini più importanti. Ne è un buon esempio il Barolo Ravera Riserva 2015, ottenuto dalle uve coltivate nel Cru più significativo del Comune di Novello ed affinato per oltre 40 mesi in legno grande. I suoi aromi passano da sensazioni fragranti di lampone e ciliegia a rimandi ai fiori leggermente appassiti, al tabacco e alla liquirizia. In bocca, il sorso è polposo e lungo, dallo sviluppo ricco ma ben profilato, che si conclude in un finale persistente e dai ritorni balsamici e fruttati.

(fp)

"Antico Metodo Moderna Tecnologia" è il motto di Vigneti Repetto, che sintetizza una filosofia fatta di rispetto per le tradizioni, fiducia nella tecnica, cura verso la natura in vigneto per garantire la qualità delle uve, ma anche in cantina. L'azienda è guidata da Gian Paolo Repetto, che dopo un'esperienza nel mondo dell'engineering è tornato alla terra e all'agricoltura. Oggi, affiancato dalla moglie Marina, lavora su 15 ettari di vigneti tra i 240 e i 340 metri di altitudine, sul versante Unesco Belvedere Tortona Sarezzano, la parte più orientale del Piemonte. In cantina si è scelto di ricorrere a una tecnologia che permette di evitare i travasi riducendo al minimo l'impiego di solfiti. In bottiglia sono otto le referenze, con focus sul territorio: tre i bianchi (di cui due Derthona), un rosé - che unisce le uve a bacca bianca e a bacca rossa della proprietà, e cinque i rossi, da quelli a base Barbera (Sfera, Equilatero, Monleale ed Evoluta) alla Croatina in purezza dell'Eccentrico. Origo è il vino frutto di una selezione delle migliori uve Timorasso da vigne impiantate nel 1992, esposte a sud su un terreno calcareo-sabbioso a 280 metri di altitudine. Giallo paglierino vivo nel calice, al naso apre su folate di cipria e pesca nettarina matura, per poi virare verso toni idrocarburi e di pirite. Il sorso è ricco e corposo, carne da mordere, sapido, intenso. Scalda e lascia ricordi di pietra focaia.

(Giambattista Marchetto)



## FONTANAFREDDA

Docg Alta Langa Blanc de Noir Pas Dosé  
Vigna Gatinera Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

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

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Enologo: Giorgio Lavagna

Dire che Fontanafredda è una delle realtà storiche di Langa può apparire addirittura riduttivo, tanto è forte il suo blasone. Acquisita dal Gruppo Farinetti nel 2008 da MPS, l'azienda ha beneficiato di un riassetto complessivo, assumendo una fisionomia più contemporanea e dinamica, pur non dimenticando le proprie nobili origini. Oggi la cantina può contare su 100 ettari a vigneto, in regime biologico, e una produzione complessiva annua di 7.000.000 bottiglie. Se a svolgere il ruolo di protagoniste incontrastate sono senz'altro le etichette di Barolo, non è peregrina la possibilità di trovare nel ricco portafoglio di Fontanafredda vini altrettanto significativi, anche se non "made in Barolo". La spinta alla sempre maggiore attenzione verso la produzione spumantistica, ennesima, peraltro, tradizione enoica in Piemonte, ha condotto il marchio con sede a Serralunga d'Alba a concentrarsi anche sulle bollicine di Alta Langa. Il Vigna Gatinera Blanc de Noir Pas Dosé Riserva 2014, Pinot Nero in purezza, è ottenuto da un'articolata rifermentazione in bottiglia che prevede quattro "degorgement" (la sboccatura per l'eliminazione dei residui in bottiglia) a 72, 84, 96 e 108 mesi. Il 72 mesi al naso propone note di frutta bianca che si alternano a cenni di pane fresco e mandorle tostate, mentre in bocca il sorso è deciso, continuo e fragrante, dal finale lungo e sapido con tocchi speziati e di nuovo fruttati.

(are)

## LE MICCINE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Le Miccine](#)

Proprietà: Paula Papini Cook

Enologo: Paula Papini Cook

Le Miccine sono costituite da sette ettari a vigneto, allevati a biologico, che circondano la proprietà, posta ad un'altezza media di 400 metri sul livello del mare. La varietà prevalente è naturalmente il Sangiovese, affiancata da Malvasia Nera, Merlot e Colorino, con un piccolo appezzamento coltivato a Vermentino, per una limitata produzione di vino bianco. Complessivamente, l'azienda mette sugli scaffali 25.000 bottiglie. Si tratta dunque di una piccola realtà dal profilo artigianale, quale si ritrova con buona frequenza nell'articolato scenario del Chianti Classico. A condurla c'è Paula Papini Cook, che ha impresso uno stile ai suoi vini, capace di mettere al primo posto un'adesione chiara ai caratteri del territorio in cui nascono, presentandosi schietti, profumati e snelli. Il loro profilo, particolarmente sottile, frutto di affinamenti in tonneau e legno grande, talvolta può lasciare sullo sfondo un pizzico di complessità, ma riesce sempre a mettere in risalto una spiccata piacevolezza, tipica della migliore produzione della sottozona di Gaiole in Chianti. Il Chianti Classico 2019, giovandosi di un'annata tendenzialmente generosa a queste latitudini, propone un bagaglio aromatico fragrante e ben profilato con il frutto rosso protagonista accanto a leggeri toni speziati e affumicati. In bocca, il sorso è piacevolmente polposo e vivace, dal finale saporito e non privo di contrasti.

(fp)

## ZOOM



### GELATERIA TONITTO, GELATO

VIA N.S. DI LOURDES, 5 - GENOVA

Tel: +39 010 6509494

Sito Web: [www.tonitto.com](http://www.tonitto.com)

La storia di questa gelateria comincia nel 1939 quando Antonio Dovo, detto "Tonitto" aprì la sua attività a Genova. Da lì un percorso qualitativo significativo che portò la produzione a marchio Tonitto a conquistare traguardi sempre più importanti. A metà degli anni '80, Alfredo, figlio di Tonitto, fa compiere il balzo decisivo all'azienda di famiglia, trasferendo la produzione in una piccola fabbrica, aprendo altre due gelaterie in città e iniziando la produzione in larga scala, fino ad arrivare, nel 1984, perfino negli Stati Uniti, dove viene aperta una gelateria a Beverly Hills. Oggi, i figli di Alfredo, Luca e Massimiliano, continuano l'attività di famiglia e i gelati Tonitto hanno praticamente conquistato tutto il mondo, proponendo un articolato portafoglio prodotti, che spazia dal sorbetto alla "coppa di famiglia", che riprende l'antica ricetta del primo gelato Tonitto prodotto nel 1939. Un legame - quello fra i gelati e Tonitto e la tradizione italiana di questa specialità - che non ha mai smesso di essere al centro del core business aziendale.

## RISTORANTE



### CACCIANI

VIA A. DIAZ - FRASCATI (RM)

Tel: +39 06 84240566

Sito Web: [www.cacciani.it](http://www.cacciani.it)

Cento anni di storia per il ristorante Cacciani a Frascati. Era il 1922, infatti, quando nonno Leopoldo stappava la prima bottiglia per inaugurare il suo ristorante. Quel vino proveniva dalle vigne impiantate dal padre Tommaso e ancora oggi è una produzione riservata ad amici e clienti, con diecimila bottiglie annue "Tenuta Cacciani" (vino bio Frascati bianco e Rosso Cabernet Sauvignon-Merlot) prodotte dalla cantina De Sanctis. Il ristorante è guidato dalla terza generazione della famiglia, i fratelli Caterina (specializzata nella produzione di dolci, su tutti la zuppa inglese che rispetta ancora la ricetta del nonno), Leopoldo e Paolo, supervisori in cucina dove si distingue una brigata di giovani chef locali. Nel menu, spiccano classici della cucina romana, come il crostino alla provatura, la cacio e pepe e il pollo alla romana "alleggerito" dalla cottura a bassa temperatura. Con il valore aggiunto di gustare i piatti dalla terrazza con vista mozzafiato sui Castelli Romani.

(Cristina Latessa)



# 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](http://immedia.net)

IM\*MEDIA

## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Rocche Costamagna

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticoltura*