

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 208 - Dal 29 Maggio al 4 Giugno 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 29 MAGGIO AL 4 GIUGNO 2022

Giacomo Conterno

Allegrini

Batasiolo

Maurizio Alongi

Fontanafredda

Montalbera

F.lli Serio e Battista Borgogno

Tenuta di Nozzole

Vite Colte

Cafaggio

Marco Capra

Dosio

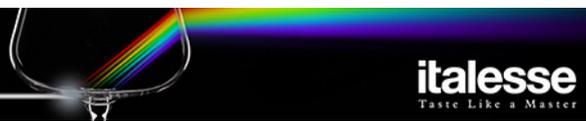
Enrico Serafino

Istine

Zoom: Alpin Herbs, Fiori eduli

Ristorante: SENSO by Alfio Ghezzi - Limone sul Garda (BS)

terroir



GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Arione

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 253,00

Azienda: [Conterno Giacomo Azienda](#)

[Vitivinicola](#)

Proprietà: Roberto Conterno

Enologo: Donato Lanati

Il Barolo Arione di Giacomo Conterno è una intrigante interpretazione del Cru omonimo, che si trova nella zona più a sud del territorio del comune di Serralunga d'Alba. Intenso al naso, dove si fanno protagonisti i rimandi alla ciliegia, al ribes, alla rosa, alla macchia mediterranea, al sottobosco alla china e alla liquirizia, propone una progressione gustativa di articolata trama tannica, dal frutto croccante ben accompagnata dalla freschezza acida, che amplifica un lungo finale dai ritorni agrumati. Ormai diventata una vera e propria icona dello scenario enico mondiale, raggiungendo perfino i vertici delle quotazioni dei borgognoni più acclamati, la cantina con sede a Monforte d'Alba sta per raggiungere il traguardo del secolo imposto da quel 1924, quando Giacomo Conterno si inventò proprio il Monfortino. Il figlio Giovanni compie un altro passo decisivo nel 1974, acquistando il vigneto Francia, che diverrà l'unico appezzamento "fornitore" delle uve del celebrato capolavoro aziendale, il "Barolo più Barolo di tutti", verrebbe da dire. Poi Roberto Conterno, figlio di Giovanni e continuatore di un percorso a dir poco sfavillante, oltre dieci anni fa "conquista" il Cru Cerretta, altro luogo d'elezione, e successivamente, ma siamo alla storia di oggi, la vigna Arione, in Serralunga d'Alba, a cui seguirà nel 2018 l'operazione "targata" Gattinara, cioè l'acquisizione di Cantine Nervi.

(are)

ALLEGRIINI

Doc Lugana Oasi Mantellina

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Turbiana, Cortese

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Allegrini](#)

Proprietà: famiglia Allegrini

Enologo: Franco Allegrini

Questo vino rappresenta la nuova avventura della famiglia Allegrini sulle sponde del Lago di Garda. Si tratta di un vigneto di 30 ettari su suoli argillosi-limosi in cui la proprietà ha fatto un grande lavoro impiantando, qualche anno fa, Turbiana e Cortese, con un'importante densità di ceppi per ettaro (siamo tra i cinquemila e i seimila). Raccolta manuale, criomacerazione, fermentazione a basse temperature, quindi affinamento di quattro mesi in acciaio e di ulteriori due mesi in bottiglia, per un vino che punta alla freschezza. Questa Lugana si presenta al bicchiere con una veste giallo paglierino tenue ma brillante, con leggeri riflessi verdognoli e un naso elegante, piacevole, con una complessità che si palesa progressivamente, con chiare note floreali, di pesca, albicocca, pera matura, frutti esotici e pietra focaia. L'ingresso in bocca è freschissimo, vivace ma allo stesso tempo piacevole, segno che le uve sono state raccolte a giusta maturazione. Al palato ritornano i sentori fruttati e floreali percepiti all'olfatto, accompagnati da una bella nota agrumata che rende il finale fresco senza perdere la piacevolezza. Tenuto conto che le vigne sono ancora giovani, la sensazione è di avere di fronte un'etichetta che con il passare del tempo crescerà ulteriormente in importanza. Vino perfetto per l'aperitivo e in abbinamento a pesci di lago o fiume, come la trota, al sushi e al crudo di pesce.

(Paolo Lauria)

BATASIOLO

Docg Barolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 190.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Batasiolo Spa](#)

Proprietà: famiglia Dogliani

Enologo: Paolo Pronzato, Oreste Dogliani

Batasiolo nasce nel 1978 quando la famiglia Dogliani compra la cantina Kiola. Sono 156 gli ettari a disposizione della proprietà da cui producono una notevole quantità di etichette (dai rossi ai bianchi fino agli spumanti, sia della tradizione che di stampo moderno), distribuite nelle principali denominazioni del territorio - Barolo, Barbaresco, Dogliani, Alba, Asti, Gavi, Roero, Acqui - coltivando una buona varietà di vitigni, che abbracciano sia gli autoctoni piemontesi che gli internazionali più noti. In cantina si è scelto di appoggiarsi alle tecnologie di ultima generazione e di prediligere lunghi affinamenti in tini di legno di varie misure. Nove gli appezzamenti di terra coltivati, fra cui cinque cru nella denominazione del Barolo, vinificati separatamente: Cerequio, Bussia, Brunate, Briccolina e Boscareto. A questi si aggiungono anche un Barolo Riserva e questo Barolo annata, che ottengono da vigneti nella zona più a nord della Docg. Classica fermentazione con conseguente affinamento in botti di rovere di slavia, hanno formato un vino equilibrato, nonostante la notevole gradazione, conseguenza di un'annata calda e siccitosa com'è stata la 2017. Ematico e dai sentori maturi al naso, profuma di arancia, tamarindo, fiori essiccati e intense note balsamiche di sottobosco. In bocca si diffonde inizialmente aderente per poi svilupparsi succoso e fruttato, di nuovo balsamico, agrumato e infine pepato.

(ns)

MAURIZIO ALONGI

Docg Chianti Classico Vigna Barbischio Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera,

Canaiolo

Bottiglie prodotte: 5.900

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Maurizio Alongi](#)

Proprietà: Maurizio Alongi

Enologo: Maurizio Alongi

L'enologo Maurizio Alongi (che cura, fra gli altri, i vini di Centopassi) ha scelto di diventare produttore in prima persona con umiltà, riportando in vita un vigneto semiabbandonato, posto in una posizione a dir poco impervia. Senza tanti clamori, ma con la semplicità rigorosa delle cose fatte bene, ha compiuto realmente quei passi che rendono il mondo del vino così affascinante e, troppo spesso, più "narrati" che effettivi. Per questo il suo Chianti Classico Vigna Barbischio è già diventato un piccolo grande vino nel panorama del Gallo Nero. Semplicemente perché è vero. Siamo nella sottozona di Gaiole in Chianti e il borgo di Barbischio fa quasi ombra al vigneto vecchio di cinquanta anni di Alongi, coltivato in mezzo ad un bosco, a 500 metri di altitudine su terreni arenarici, con ceppi di Sangiovese, Canaiolo e Malvasia Nera. Da qui arriva un unico vino, un Chianti Classico Riserva che, ancora per tornare alla semplicità delle cose ben fatte, riposa sì in legno (tonneau) ma, passa anche moltissimo tempo in bottiglia prima della sua uscita (almeno più di un anno). Già con la sua prima annata, la 2015, il Vigna Barbischio non è passato inosservato. Con la versione 2019, troviamo un vino ancora più autorevole, dai tratti aromatici di erbe aromatiche, piccoli frutti rossi e pietra focaia, che anticipano una vivacità e nella sapidità dei suoi tannini.

(fp)



FONTANAFREDDA

Docg Barolo Fontanafredda Vigna La Rosa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Casa di E.](#)

[Mirafiore & Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Enologo: Giorgio Lavagna

Il Barolo Vigna La Rosa, oggetto del nostro assaggio è una delle etichette simbolo di Fontanafredda ed è maturato per un anno in barrique e per un altro anno in legno grande. La versione 2018 possiede profumi articolati che incrociano rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco, vaniglia e cenni di liquirizia. In bocca, il vino attacca morbido per poi svelare una trama tannica fitta e incisiva che si fa sempre più polposa e dai ritorni fruttati. Finale profondo e sapido dalla fragranza acida in primo piano e dai ritorni balsamici. La tenuta di Fontanafredda rappresenta un luogo storico a tutto tondo. Collocata a Serralunga d'Alba, era di proprietà di Vittorio Emanuele II che la donò a Rosa Verzellana, la "Bela Rusin" di cui si era innamorato e che fu la sua amante per decenni, diventando Contessa di Mirafiore e Fontanafredda. Fu il loro figlio Emanuele Guerrieri, a dare inizio all'attività commerciale, nel 1878, con un approccio alla vinificazione e alla vendita modernissimo, che fece di Fontanafredda un'azienda da subito all'avanguardia. Negli anni più recenti e dopo varie vicissitudini, la tenuta finì in mano al Monte dei Paschi di Siena per essere acquistata, una decina di anni fa, da Oscar Farinetti, che l'ha rilanciata, riportandola ai fasti del passato, recuperando anche il marchio storico Casa E. Di Mirafiore. Oggi conta su 100 ettari a vigneto per una produzione di 8.500.000 bottiglie.

(fp)

MONTALBERA

Docg Ruchè di Castagnole Monferrato
Limpronta Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Ruchè

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Agricola Montalbera](#)

Proprietà: Angelo De Pieri

Enologo: Nino Falcone

Tutto inizia con il nonno, che acquista Montalbera e comincia a impiantare un vitigno autoctono del Monferrato astigiano, il Ruchè. Soprannominato l'altra faccia del Piemonte per la sua tipicità, è considerato un'espressione fedele del terroir. Da lì in poi è tutto un crescere e uno sperimentare le potenzialità di quest'uva. Ora, la cantina guidata dal nipote Franco Morando ha 75 ettari dedicati con cui produce oltre il 50% della produzione regionale. Nel corso di quest'anno saranno impiantati sette nuovi ettari mentre sono stati acquistati quattro nuovi ettari. L'azienda è stata tra i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè, avvenuto nel 2013, e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. Dal 2008 Montalbera produce Limpronta e nel 2022 è arrivata la prima riserva, con annata 2019. La vendemmia è eseguita a mano, segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza, dal profumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni.

F.LLI SERIO E BATTISTA BORGOGNO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Borgogno Serio](#)

Proprietà: famiglia Borgogno

Enologo: Emanuela e Marco Bolla,

Luca Sarotto

Sono più di 120 anni che la famiglia Borgogno, coi discendenti diretti ed acquisiti, contribuisce a scrivere la storia di Barolo. Nata dalla produzione di vino per l'osteria del paese, l'azienda si costruì grazie a 3 ettari acquistati nei tre versanti principali di Cannubi, dentro cui i fratelli Serio e Battista riuscirono ad edificare la casa e la cantina. Grandi difensori della tradizione, scelsero di non cedere mai alla moda della barrique e di mantenere le proprie radici piantate nel concetto di Barolo con cui erano cresciuti, mossi da un profondo amore per il loro cru. Questa importante eredità è stata accolta dalle generazioni successive e oggi figlie, generi e nipoti (delle famiglie Borgogno, Boffa e Bolla), continuano a nutrirlo. Il passare degli anni ha inevitabilmente visto crescere gli investimenti dell'azienda, con l'acquisto di nuovi vigneti e la produzioni di nuove etichette, ma il Barolo Cannubi resta il vino simbolo della cantina, che ne racchiude le vicende e le scelte portate avanti con caparbietà. Dalle tre vigne in cima alla collina - Gourat, Battista e Nuova - ottengono grappoli che vinificano separatamente, scegliendo di anno in anno se unirle in fase di maturazione o dopo. Confettura di fragola, liquirizia, menta, goudron ne caratterizzano i profumi dell'annata 2018, che vengono trasportati in bocca da un tannino levigato e una lunga spalla acida agrumata. Vino di rara piacevolezza.

(ns)

TENUTA DI NOZZOLE

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Giovanni Folonari

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.800

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Folonari Tenute Società Agricola](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto

Potentini

Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una dinastia e di una storia e che attraverso gran parte di quella del vino italiano, segnandone i progressivi successi interni e internazionali. Il loro sbarco in Toscana, arriva quando, nei primi anni Sessanta del secolo scorso, Nino Folonari acquista due aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia e presidiando molti dei più importanti mercati mondiali del vino. Oggi l'azienda conta su 100 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute in molte delle zone e delle denominazioni più importanti della Toscana, dove i Folonari hanno costituito un gruppo, che comprende realtà produttive a Montalcino (La Fuga), in Maremma (Vigne a Porrone) e a Bolgheri (Campo al Mare). La Gran Selezione Giovanni Folonari 2016 di Tenuta di Nozzole propone al naso un rigoglioso fruttato, una abbondante speziatura e una intensa balsamicità a completarne il quadro olfattivo. In bocca, è vino caldo, morbido e continuo, con potenza, corpo e struttura a smussarsi con l'acidità. Il finale è lungo e dai richiami mentolati.

(fp)



VITE COLTE

Docg Barolo Scarrone

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Terre da Vino Spa](#)

Proprietà: cooperative di soci produttori

Enologo: Bruno Cordero

CAFAGGIO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo

Enologo: Attilio Pagli

MARCO CAPRA

Docg Alta Langa Extra Brut Seitremenda

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 21.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Marco Capra Azienda Agricola](#)

Proprietà: Marco Capra

Enologo: Dante Scaglione, Daniela Serra

DOSIO

Docg Barolo Serradenari

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Dosio Vigneti](#)

Proprietà: famiglia Lanci

Enologo: Gianfranco Cordero

Vite Colte nasce 2010 come sorta di spin off della cooperativa di Barolo Terre da Vino: una selezione dai 4.000 ettari di vigne e dai 2.000 viticoltori dell'azienda per formare una linea di eccellenza dalle parcelle più vocate dei soci. Uno studio accurato ha quindi selezionato 316 ettari appartenenti a 194 conferitori, che - con l'applicazione di un rigido protocollo vitivinicolo in continuo aggiustamento, che regola sia la parte strettamente agronomica che quella successiva, enologica - ha portato al primo imbottigliamento nel 2016. I territori coperti sono diversi (15 Docg e 6 Doc) e nel 2020 hanno prodotto 1.238.000 bottiglie. Il vitigno a cui sono dedicati più ettari è la Barbera, mentre le denominazioni più prestigiose sono il Barolo e il Barbaresco. Del Barolo sono coinvolti 12 ettari e 10 soci (per un totale di 45.000 bottiglie prodotte), distribuiti fra i Comuni di Barolo, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba da cui la cooperativa ottiene tre etichette omonime. Il Barolo del Comune di Barolo, proviene da vigneti a circa 300 metri di altitudine dal suolo di origine sedimentaria marina. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in acciaio, poi il vino viene trasferito in piccole botti fino a 24 mesi. Dall'annata 2018 ne è risultato un Nebbiolo carnoso, profumato di confettura di fragole, dolce e balsamico, dal sorso intenso ma fresco, aderente a tutto sorso, con finale agrumato e pepato.

(ns)

Il Chianti Classico 2019 di Cafaggio riposa per 12 mesi in legno grande e ha saputo cogliere i tratti salienti di un'annata molto interessante per i vini del Gallo Nero. Possiede aromi di frutti rossi maturi, cenni terrosi, rimandi al sottobosco, insieme a tocchi affumicati e speziati che ne chiudono il cerchio. In bocca, il sorso è polposo e contrastato, dalla silhouette ben profilata e tendenzialmente fragrante, a dare piacevolezza e slancio ad un sorso scorrevole e continuo. La Tenuta di Cafaggio, una delle realtà che storicamente ha lanciato Panzano tra i luoghi d'elezione chiantigiani, si estende su 30 ettari a vigneto, impiantati in una delle sottozone più rinomate della denominazione del Chianti Classico, capace di dare con continuità vini ben riconoscibili e sempre intriganti. Attualmente, l'azienda, dal 2016 gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento, si è affidata ad una coppia di tecnici di tutto rispetto: Ruggero Mazzilli, che cura la parte agronomica, sviluppando il protocollo biologico e valorizzando le caratteristiche peculiari dei suoli di Panzano in Chianti; mentre la consulenza enologica è affidata a Giuseppe Caviola, produttore ed enologo di grande esperienza, sensibilità ed attenzione nella condivisione con il management dell'approccio stilistico aziendale, sempre focalizzato sulla valorizzazione del binomio vigna-terreno.

(fp)

È una dedica alla figlia Elisabetta. Lei e l'Alta Langa sono nate insieme 11 anni fa. Papà Marco ha scelto un nome, Seitremenda, che ha tanti significati: «Era il nome scelto per un prototipo di un'auto, mai messa in vendita - spiega il vignaiolo di Santo Stefano Belbo, nelle Langhe - ha nel nome tre e sei che corrispondono ai 36 mesi che trascorre sui lieviti. E infine, è un appellativo perfetto per mia figlia!». L'etichetta è disegnata dall'illustratrice Alice Lotti. Anzi le etichette. Sono sei e corrispondono ai sei giochi preferiti da Elisabetta: l'altalena, lo scivolo, il trucco, la giostrina, l'orsetto e le palline. All'interno della scatola da sei bottiglie, c'è anche un gioco che spiega il percorso del vino: «L'ho pensato per i miei figli: voglio coinvolgerli già da piccoli nel mondo vino». Marco ha piantato due ettari vitati a Santo Stefano Belbo, a 380 metri d'altezza. Qui coltiverà le uve per la sua Alta Langa: Pinot Nero e Chardonnay. Uscirà, invece, nel 2023 la Riserva di punta: un 2009. «Il primo anno sono poche bottiglie, 256 e 32 magnum, ma dagli anni successivi ne avrò qualcuna in più: 1200 bottiglie e 120 magnum». L'Alta Langa Seitremenda è cremoso, con un perlage fine, un sentore di fiori bianchi e crosta di pane. Quando è andata dalla dietologa, Elisabetta ha espresso un desiderio: le ha chiesto di non toglierle la toma e il salame. Perfetti per un aperitivo con l'Alta Langa.

(Fiammetta Mussio)

L'azienda posta in località Serradenari, nei pressi di La Morra, ha storicamente condotto, quando il proprietario era Giuseppe Dosio, un'esistenza tutto sommato ai margini del successo che progressivamente stava investendo il Barolo. Da una decina di anni la cantina è stata rilevata dal manager Gianfranco Lanci (presidente di Lenovo, dopo aver ricoperto lo stesso ruolo in Acer e in Texas Instruments) con la passione per il vino, che più di recente è diventato anche proprietario della Coppo di Canelli e, se pure senza accelerazioni fulminanti, sta percorrendo un percorso senz'altro virtuoso, anche in virtù di una articolata ristrutturazione complessiva. Si tratta di una piccola realtà di 11 ettari a vigneto per una produzione totale di 65.000 bottiglie, incentrate sui classici a denominazione della zona, a partire dal Dolcetto e dalla Barbera. Ma sono i Barolo aziendali, evidentemente, a recitare la parte dei protagonisti assoluti e il Serradenari 2017, oggetto del nostro assaggio, è proprio un bel vino. Affinato per 18 mesi in legno grande, possiede aromi ben profilati di piccoli frutti rossi maturi, spezie e soprattutto di intensi rimandi alla liquirizia. In bocca, prevale l'equilibrio e il gioco dei chiari-scuri, con un sorso agile e ben scandito da tannini snelli e da una fragranza acida non secondaria, che lo conduce ad un finale gradevolmente saporito e dai ritorni di radice di liquirizia.

(fp)



ENRICO SERAFINO

Docg Alta Langa Pas Dosé Blanc De Noir
Zero Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Enrico Serafino Az. Vitivinicola](#)

Proprietà: Gruppo Krause

Enologo: Paolo Giacosa

Fra i 7 Alta Langa prodotti dall'azienda spumantistica Enrico Serafino c'è lo Zero Blanc de Noir Pas Dosé Riserva 2014, che esprime profumi variegati di susina, albicocca, agrumi, fiori gialli, lieviti e una nota di frutta secca tostata. In bocca, il sorso è pieno, fresco e sapido, dal godibile sviluppo fragrante e dal finale che trona a farsi fruttato, persistente e appagante. Il tycoon statunitense Kyle Krause, a capo di un gruppo imprenditoriale attivo in diversi settori, è davvero un grande amante dell'Italia e non solo di quella enoica (tant'è che è anche Presidente del Parma Calcio). Certo, però, va ricordato che è stata proprio la sua passione per il vino italiano a condurlo alle nostre latitudini e il suo particolare entusiasmo per il Piemonte enoico ha fatto il resto, portandolo nel bel mezzo del mondo del vino italiano che conta, passando dalla porta principale. Nel 2016 acquisisce niente di meno che Vietti, una delle aziende baroliste più solide e rinomate, ma nel 2015 aveva già fatto un grande acquisto, prendendo la Enrico Serafino, marchio altrettanto storico, e ridandogli un nuovo smalto. Oggi, l'azienda con sede a Canale d'Asti può contare su 60 ettari a vigneto (di proprietà e in affitto), per una produzione di 350.000, dislocati nelle tenute di Canale, nel Roero, in quelle a Barolo e Barbaresco, nelle Langhe, e quelle in Alta Langa, da cui escono tra le bollicine più riuscite del Piemonte e non solo.

(are)

ISTINE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Istine Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Fronti

Enologo: Angela Fronti

Istine è una realtà produttiva emersa di recente nel variegato panorama del Chianti Classico, con le sue prime bottiglie sul mercato con l'annata 2009. Il progetto è animato da un rigoroso lavoro sul Sangiovese che ha portato progressivamente tre Cru aziendali ad esprimere compiutamente il loro terroir di provenienza. Dalla vendemmia 2012 è arrivato il Chianti Classico Vigna Istine (ottenuto dai vigneti di proprietà tra Radda e Castellina in Chianti) e il Vigna Casanova (Radda in Chianti), affiancati, dalla vendemmia 2013, dal Chianti Classico Vigna Cavarchione (Gaiole in Chianti). Angela Fronti, alla guida dell'azienda, ha dunque costruito un percorso enologico chiaro, confermato da vini, tutti maturati in legno grande, che hanno un profilo stilistico ben profilato, all'insegna dell'agilità di beva e dell'eleganza. Una realtà produttiva ormai non più da considerarsi una cantina emergente del Gallo Nero, ma piuttosto una delle migliori portatrici dei valori enoici della denominazione. Anno dopo anno, la sua produzione ha acquistato sempre più maturità e autorevolezza, proponendo vini che brillano nel panorama chiantigiano per impostazione stilistica e per legame con il territorio. Tra questi c'è anche il "semplice" Chianti Classico "annata", ottenuto dalle uve prodotte da tutti i vigneti aziendali che, nella versione 2019, è un vino delizioso, profumato, polposo e estremamente godibile.

(fp)

ZOOM



ALPIN HERBS, FIORI EDULI

VIA TERMENO, 12 - ORA (BZ)

Email: info@alpinherbs.com

Sito Web: www.alpinherbs.com

Dietro alla variegata offerta composta da Begonia, Bocca di leone, Borragine, Calendula, Crisantemi, Garofano, Mini Petunia, Nasturzio, Scabiosa, Viola e Viola cornuta, si nasconde la definizione di "fiori eduli" cioè di quelle varietà floreali edibili dagli umani. Una cucina sempre più articolata e complessa e sempre più alla ricerca di nuove suggestioni, nonché attenta alla qualità più alta e alle combinazioni più raffinate, ha di certo dato un impulso non secondario alla richiesta e, di conseguenza, alla produzione di questi ulteriori ingredienti dei piatti più destinati ad arricchire il meglio della ristorazione di alto livello. L'azienda Halpin Herbs di Ora, in provincia di Bolzano, insieme ad una vasta coltivazione di piante da alimentazione (erbe aromatiche, crescioni e misticanza) ne propone una articolata offerta, con una qualità altissima, testimoniata anche dal fatto che i suoi prodotti vengono distribuiti da Longino & Cardenal, specializzato nella fornitura per l'alta ristorazione.

RISTORANTE



SENSU BY ALFIO GHEZZI ALL'HOTEL EALA

VIA IV NOVEMBRE, 86 - LIMONE SUL GARDA (BS)

Email: ristorante@ealalakegarda.com

Sito Web: www.ealalakegarda.com

Nell'Hotel Cinque Stelle EALA di Limone sul Garda la cucina raffinata e complessa, è quella espressa dal ristorante gourmet SENSU. Ad animarlo c'è Alfio Ghezzi che porta con sé l'esperienza di chef pluristellato e la sua filosofia basata sull'utilizzo di materie prime italiane, il più possibile locali, rigorosamente stagionali e prodotte dalla filiera diretta con cui ha tessuto un rapporto di fiducia e continua ricerca della qualità. SENSU by Alfio Ghezzi offre un'esperienza di fine dining: un menu degustazione di sette portate che segue le stagioni con piatti realizzati con particolare attenzione alle tecniche di cottura, agli abbinamenti di ingredienti, pensati per non appesantire, dove è la semplicità il segreto per esaltare ogni sapore e rendere il piatto vero protagonista. Una cucina in cui lo chef Alfio Ghezzi ha voluto introdurre anche contaminazioni giapponesi legate alle origini e alle competenze del Resident Chef Akio Fujita, da anni al suo fianco e con il quale condivide una forte sinergia.



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: © WineNews

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