

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 209 - Dal 5 al 11 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 5 AL 11 GIUGNO 2022

Castellare di Castellina

Di Majo Norante

I Carpini

Rotari

Mauro Sebaste

Ricasoli

Nino Franco

Agricolavinica

Monteraponi

Cottanera

Ricossa

Tenuta Fertuna

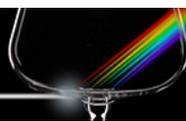
Sartori

I Fabbri

Zoom: Casino di Caprafico, Pasta all'Orzo Ma'Kaira

Ristorante: Sottovoce al VISTA Hotel - Como





CASTELLARE DI CASTELLINA

Toscana Igt Rosso I Sodi di San Niccolò

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovetto, Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 89,00

Azienda: [Domini Castellare di Castellina](#)

Proprietà: Paolo Panerai

Enologo: Alessandro Cellai

I Sodi di San Niccolò 2018, affinato in barrique per 24 mesi, nuove per il 50%, possiede al naso fruttato rigoglioso particolarmente netto, con speziatura e liquirizia a rifinitura. In bocca, la struttura è solida ed articolata, mossa però da una verve acida ficcante, che dona al sorso, tendenzialmente sapido, contrasto e profondità. Finale in crescendo, con ritorni fruttati e cenni ferrosi ad impreziosirlo. Anche se Castellare di Castellina è una delle aziende toscane di riferimento, il suo I Sodi di San Niccolò resta un vino sempre intrigante. Uscito per la prima volta nel 1977, è diventato, insieme ad altri illustri nomi della Toscana enoica uno dei portabandiera di quella fortunata serie di vini detti "Supertuscan", ma con una "marcia", diciamo, in più. Oggi, infatti, in un momento in cui proprio quella tipologia non sembra avere più lo stesso appeal, soprattutto con le etichette a base prevalente di vitigni francesi, I Sodi di San Niccolò, insieme a pochi altri, fa parte di quella categoria che qualcuno ha definito degli "Iperuscan", ossia di quei vini capaci di raccontare il proprio profondo legame identitario come e meglio delle etichette Doc/Docg. Merito del suo essere un Sangiovese quasi in purezza (il saldo di Malvasia Nera - cioè di Tempranillo, è la ricerca sul Dna a dircelo - è sempre stato piuttosto ridotto) ma, soprattutto, merito del luogo in cui nasce: Castellina in Chianti.

(fp)

DI MAJO NORANTE

Terre degli Osci Igt Aglianico Rosato Floralia

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

In questi giorni di caldo insolito per essere appena ad inizio estate, un rosato dissetante è quello che ci vuole. Di Majo Norante può vantare una nuova proposta in questo senso, uscita per la prima volta lo scorso anno: una versione chiara di Aglianico in purezza, di nome Floralia. Nome azzeccato per il ricordo che lascia: la dolcezza della fragolina, del lampone e la freschezza del mandarino accolgono l'olfatto nella versione 2021, mentre il sorso procede fresco e spedito in bocca, leggermente aderente, quanto basta a lasciare al gusto impresso sentori di boccioli di rose, lavanda e fiori di rosmarino. Questo Aglianico proviene dal vigneto Camarda, 6 ettari di terreno calcareo marnoso che salgono a 200 metri s.l.m., attraversati dal sentiero che porta da L'Aquila a Foggia e che serviva alla transumanza delle greggi e delle mandrie fra il Gran Sasso e i pascoli vicini al mare. La brezza marina è continua e, come sappiamo, aiuta a mantenere sani e asciutti i grappoli esposti, qui, a sud-est. Gli altri vigneti dell'azienda sono ad altitudini inferiori e si sviluppano su di un totale di 140 ettari (per circa 800.000 bottiglie prodotte), al confine con il Gargano. Azienda di riferimento del molisano, la famiglia - e Alessio in particolare - ha investito in tempi non sospetti sulla qualità dei vini e sullo studio approfondito di cloni in relazione alla loro adattabilità alla diversa tipologia di terreni.

(ns)

I CARPINI

Doc Colli Tortonese Timorasso Brezza d'Estate Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 598

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cascina I Carpini Azienda Agricola](#)

Proprietà: Paolo Carlo Ghislando, Brigitte

Petermann

Enologo: Giuseppe Zatti

Pozzol Groppo è "un piccolo paese rurale che ho scelto perché inserito in un contesto di rara incontaminazione". Bastano queste parole di Paolo Carlo Ghislando per spazzar via ogni dubbio rispetto alla filosofia di un vignaiolo che ama definirsi olistico. "Lo sono - aggiunge il comproprietario de I Carpini - perché vedo la vigna come una piccola parte di un più ampio sistema, dentro il quale ogni elemento vive in simbiosi e armonia con l'altro". Le vigne dell'azienda (certificata Green Care e VeganOk) si stendono tra le rughe dei Colli Tortonese, ponte di strade e cultura tra il Piemonte e le regioni limitrofe. Colline un tempo frequentate soprattutto per la Barbera, ma che da vent'anni hanno visto emergere un Timorasso voglioso di distinguersi. I Carpini lo declinano in tre espressioni: il giovane, l'orange macerato TimOX e la riserva. A quest'ultima servono cinque anni di affinamento perché il Timorasso in purezza, frutto di uve raccolte a quasi 400 metri di altitudine, regali quella profondità e bellezza ricercate. Al naso il Brezza d'Estate gioca con le temperature, con un naso che dal balsamico evolve verso note più scure. Non mancano i richiami al frutto, anche tropicale. Vivo ed elegante, alcolico quanto basta per sostenere uno spettro di sensazioni che richiama quello del miglior Riesling. Il sorso si allunga con un bello spessore, regalando una piacevole chiusura di buccia d'arancia essiccata.

(Giambattista Marchetto)

ROTARI

Doc Trento Brut AlpeRegis

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Nosis](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

Il Brut AlpeRegis 2016, alla vista di un bel colore giallo paglierino dai riflessi tendenzialmente carichi e dal perlage fitto e continuo, propone aromi di frutti bianchi appena maturi, glicine, piccola pasticceria e agrumi. In bocca, il sorso convince per una carbonica ben dosata, che lo rende carezzevole al palato, appena sapido e decisamente persistente. AlpeRegis è la linea che sta a metà nella piramide qualitativa della produzione a marchio Rotari. Il nome evoca la figura regale di Rotari e il territorio alpino che ha contribuito a renderlo leggendario, fissando le sue gesta nella storia. Millesimato ottenuto da Chardonnay in purezza con maturazione sui lieviti di almeno 36 mesi, il Brut AlpeRegis è soprattutto un vino versatile, capace di essere protagonista come aperitivo, ma anche di saper reggere il ritmo della tavola, dimostrandosi adatto a qualsiasi abbinamento. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico. Una cantina di moderna concezione, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Il suo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati nel cuore delle Dolomiti. E, in questo modo, Cantina Rotari rappresenta ai massimi livelli il marchio Mezzacorona, top player cooperativo del Trentino enoico e dell'Italia tutta, per certi aspetti, modello ancora insuperato.

(fp)



MAURO SEBASTE

Docg Barolo Trèrsüri

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Società Agricola Sylla](#)

Proprietà: Mauro Sebaste, Maria Teresa

Gagliasso

Enologo: M. Sebaste, V. Pietrosanti

C'era una volta, negli anni '60 del secolo scorso, Sylla, una delle prime donne del vino, nota come la "dama di Langa". Da lei, prematuramente scomparsa, il figlio Mauro fa in tempo a ereditare una passione che riesce a tradurre in una non comune capacità operativa e imprenditoriale. Passione quindi, studio e rispetto per le caratteristiche del proprio territorio. Mauro esce poi dall'azienda di famiglia e ne costruisce una nuova, grazie all'aiuto della moglie Maria Teresa e dei suoceri. Oggi sono le figlie Sylla e Angelica a dargli uno straordinario contributo nella gestione quotidiana dell'impresa e nella progettualità. Tutto trova principio e ispirazione dall'osservazione quasi ossessiva dei vigneti e dal lavoro tra i filari, curati ciascuno a seconda della tipicità, della localizzazione e dell'esposizione. Tra quelli di proprietà e quelli in affitto, sono una trentina gli ettari vitati, con uve di Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Pinot Nero e Chardonnay: costituiscono il cuore di un'azienda a conduzione familiare che produce una media di 120.000 bottiglie all'anno di vini e 5000 bottiglie di grappa, le une e le altre collocate nel mercato nazionale e internazionale. Il Barolo Trèrsüri 2018 è rubino con riflessi granati. Il naso è colpito da sentori fruttati come susina, mora e ciliegia, ingentilito da note fresche di alloro, quindi ginepro. Equilibrato, dai tannini eleganti e finale prolungato.

(Leonardo Romanelli)

RICASOLI

Docg Chianti Classico Brolio

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 390.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Barone Ricasoli Società Agricola](#)

Proprietà: Francesco Ricasoli

Enologo: Carlo Ferrini

Il Chianti Classico Brolio 2020, sfrutta un'annata interessante per la denominazione del Gallo Nero, evidenziando un bel fruttato rigoglioso e fresco al naso, accompagnato da qualche cenno affumicato e terroso. In bocca, il sorso è sapido e ben contrastato, dal finale dolce dai ritorni leggermente affumicati. Il Castello di Brolio, ha bisogno di poche presentazioni. Ci sono tutti gli ingredienti: storia, blasone, famiglia e in più il fatto che qui è stato inventato il vino più famoso di Toscana. Oggi è una delle aziende chiantigiane dal patrimonio in vigneti tra i più estesi della denominazione, 235 ettari, da cui ha selezionato un proprio clone di Sangiovese, che porta il nome "Brolio", e, in qualche misura, "comprende" l'intero assetto pedo-climatico del Gallo Nero, estendendosi nei tratti più vocati del suo areale. Produce 2.500.000 di bottiglie, e grazie ad una zonazione aziendale avviata nel 2008, ha posto all'apice del suo portafoglio etichette decisamente importanti (i Cru "Colledilà", "Roncicone" e "CeniPrimo") capaci di indirizzare verso la modernità perfino tutto un territorio. Il vero Château italiano, verrebbe da dire, con il nuovo corso impresso da Francesco Ricasoli senza clamori ormai quasi venti anni fa, che ha portato una così decisa accelerazione alla qualità dei vini di Brolio, tanto che oggi è davvero difficile non citarli, quando si parli seriamente di Chianti Classico.

(fp)

NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Vigneto della Riva di San Floriano

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Franco

Enologo: Primo Franco, Renato Meneghelo

Primo Franco, oggi affiancato dalla figlia Silvia, ha rotto qualche schema nel Conegliano-Valdobbiadene, quando una certa consapevolezza di fare vino ancora non era diffusa in zona. Vinificò il primo Prosecco millesimato nel 1983, ad esempio. E fu fra i primi a capire l'importanza delle singole "rive", vinificandone separatamente l'identità dal 1999. L'azienda inoltre possiede vigne limitatamente al territorio storico del Conegliano-Valdobbiadene, emergendo come sinonimo di produzione di Glera di qualità (per numeri non confidenziali: si toccano un milione di bottiglie prodotte l'anno), che nel 2019 ha compiuto 100 anni dalla sua fondazione. Le singole particelle che vinificano separatamente dalle altre etichette (otto in tutto) sono 3 e non superano i 4 ettari di estensione totale: si trovano a Col del Vent - scigno di ceppi antichi, in parte a piede franco, da cui proviene l'etichetta Nodi; a Valdobbiadene, fra le mura che cingono Villa Barberina - Clos di proprietà dal 2004 da cui ottengono il Grave di Stecca; infine a Rive di San Floriano - 3000 metri di proprietà e 6000 in affitto, da cui deriva l'omonima etichetta, frutto di una ricca biodiversità viticola da selezione massale. L'annata 2021 è un concentrato di pera dolcissima, ricamato da agrumi e vaniglia; la bolla morbida e il sorso dolce vengono stemperati da una sferzata di pompelmo, che regge il sorso con la sua piacevole nota amaricante.

(ns)

AGRICOLAVINICA

Doc Tintilia del Molise Rosso Lame del Sorbo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Tintilia

Bottiglie prodotte: 7.520

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [VI.NI.CA. Società Agricola](#)

Proprietà: Rodolfo Gianserra

Enologo: Rodolfo Gianserra

Stupore e meraviglia durante la mia visita di Agricola Vinica a Ripamolisan, un piccolo borgo a 3 chilometri da Campobasso. Mi sono ritrovata di fronte a una realtà unica che sarà un faro per tutto il Molise. Nasce nel 2008, acquistata da Rodolfo Gianserra, molisano Doc con un progetto condiviso da subito con Giuseppe Tudino, (alle spalle generazioni di agricoltori ripesi), diventato poi amministratore. L'intento dei due è di concretizzare un programma dedicato all'agricoltura biologica eco-sostenibile in un terreno abbandonato da decenni, ma dove i vecchi del luogo sapevano che c'erano vigne prima dell'esodo seguito al dopoguerra. Zona vocata dunque: i trenta ettari vitati (di cui 11 a Tintilia) sono circondati da 190 ettari di boschi, uliveti, campi di cereali, legumi, ortaggi, frutteti ed erbe spontanee. Le vigne allignano tra i 550 ed i 750 metri di altitudine, su terreni argillosi, sabbiosi, calcarei e con scheletro. Qui siamo in alta collina, quasi montagna, con forte escursione termica e venti costanti. Un'oasi incontaminata, dove la natura rompe in tutta la sua bellezza. La cantina (solo cisterne in acciaio, nessuna barriera, per scelta) sorge al centro dei vigneti. Enologia più che rispettosa, per puntare a vini che siano pura espressione del territorio. Questa Tintilia Lame del Sorbo, dai sentori di spezie, rosa canina, al gusto è sapida, fresca, identitaria, dalla beva travolgente.

(Alessandra Piubello)



MONTERAPONI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Monteraponi](#)

Proprietà: famiglia Braganti

Enologo: Luca Felicioni, Maurizio Castelli

COTTANERA

Doc Sicilia Bianco Barbazzale

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Catarratto, Viognier

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi

RICOSSA

Docg Nizza Ca' dei Mandorli

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Ricossa Antica Casa](#)

Proprietà: Mondodelvino SpA

Enologo: Loris Gava

TENUTA FERTUNA

Doc Maremma Toscana Vermentino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Fertuna](#)

Proprietà: Gruppo Meregalli

Enologo: Paolo Rivella

Una versione a dir poco deliziosa quella offerta da Monteraponi nel suo Chianti Classico 2020. I profumi sono fragranti e alternano piccoli frutti rossi e cenni di pietra focaia, con qualche accento di sottobosco e qualche tono affumicato. In bocca, il sorso possiede grande energia, sia acidica che tannica, risultando goloso e di continua vivacità, terminando con un finale in crescendo. Monteraponi, di proprietà di Michele Braganti - 10 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie - è una delle realtà più convincenti della denominazione del Chianti Classico e si trova nella sottozona di Radda in Chianti, areale ormai diventato di riferimento. L'azienda ha cominciato a muovere i suoi primi passi nel 2003, e, grazie anche al patrimonio di vecchie viti a disposizione, fin da subito ha abbracciato convintamente uno stile classicheggiante, per ottenere vini tipici da uve tipiche. Attenzione rigorosa in vigna, a partire dalla viticoltura biologica e una conduzione in cantina senza ricorso a nessun tipo di scorciatoia, con gli affinamenti affidati ai legni grandi, consegnano vini decisamente territoriali, dotati di ottima personalità, nonché di una confortante affidabilità qualitativa. Sono prodotti che trovano il loro punto di forza nell'alternanza aromatica tra note più intense e cenni più sfumati e in una progressione gustativa tesa, saporita e di grande energia.

(fp)

Il Barbazzale Rosso è una delle 6 etichette di vini rossi che la famiglia Cambria produce a Castiglione di Sicilia. Siamo sul versante nord dell'Etna, fra i 680 e gli 800 metri di altitudine e qui, nel 1960, Guglielmo ed Enzo decisero di espianare un nocciolo per insediare 65 ettari di vigneto. Iniziarono coi vitigni internazionali, ma via via si fecero appassionare da quelli autoctoni, riprostando, per cominciare, il Nerello Mascalese e il Carricante e arrivando ad abbracciare la decisione del Consorzio di riportare sulle bottiglie le Contrade geografiche di provenienza delle uve. Dal 2011, quindi, rivendicano le cinque Contrade di proprietà: Cottanera, Diciassettesalme, Calderara (anche in versione bianca), Zottorinoto e Feudo di Mezzo, cercando di non perdere queste sfumature in cantina. Del Barbazzale esiste anche una versione bianca, che proviene dal vigneto Cottanera e racchiude l'anima alloctona e autoctona dell'azienda: morbido e sapido in bocca, nel 2020 ha sintetizzato una densità minerale molto intensa che si sposa perfettamente con le note agrumate di cedro e gli accenti eleganti di fiori di sambuco. Oltre a lui, c'è un Etna Bianco annata, un rosato e una bollicina, per un totale di circa 300.000 bottiglie. Oggi Enzo con i nipoti Francesco, Emanuele e Mariangela Cambria, conducono insieme un'azienda ormai storica della denominazione, che a breve inaugurerà il suo progetto di ospitalità.

(ns)

Promosso da sottozona della Docg Barbera d'Asti a Docg "autonoma" con la vendemmia 2014, il Nizza Docg è prodotto orgogliosamente in un territorio tra i più vocati per la Barbera, il Monferrato, in un'area che racchiude 18 comuni. Tra questi è Castel Boglione dove si trova la tenuta Ca' dei Mandorli - 80 ettari, di cui 74 vitati - e la cantina Ricossa Antica Casa, parte del gruppo Mondodelvino SpA. Il Nizza Docg che prende il nome dalla tenuta, proviene da uve coltivate nei vigneti di Noceto di Sopra situati in una zona collinare caratterizzata da suoli calcarei a 450 metri d'altitudine. "Ogni vigneto per la sua particolare giacitura può dare vini diversi - racconta l'enologo Loris Gava - e questo può essere frustrante se non si segue l'unica 'bussola' possibile: il territorio. Tessitura e composizione del suolo, piovosità, temperature: possiamo misurare tutto, ma non il connubio indissolubile tra vite e natura". Il Nizza "Ca' dei Mandorli", cento per cento Barbera, affina 18 mesi di cui 6 in legno nella moderna cantina realizzata nel 2004 nella tenuta, pensata e costruita per inserirsi al meglio nel contesto paesaggistico. L'intensità del suo colore annuncia ricchezza. Grande la potenza olfattiva: ribes nero e prugna secca, balsamico di erbe aromatiche e vaniglia sono sostenute da una calibrata volatilità. Al sorso la bella acidità equilibra struttura e complessità rendendone facile la beva.

(Clementina Palese)

Non poteva certo mancare nel portafoglio etichette della Tenuta Fertuna il Vermentino, vitigno e vino su cui nel sud della Toscana si punta molto, anche in seno al Consorzio Maremma Doc. Una varietà che ha trovato una significativa adattabilità al clima caldo della zona e che anche nella versione dell'azienda che fa capo al Gruppo Meregalli si esprime a buoni livelli. Il 2021 possiede profumi di fiori di tiglio, agrumi e tocchi di frutta esotica. In bocca, il sorso è tendenzialmente largo, sapido e continuo, con finale ancora sul frutto. La Tenuta Fertuna, il cui nome rimanda ai termini "fertilità" (fertus in latino) e "fortuna", è stata fondata nel 1997 da Ezio Rivella e il Gruppo Meregalli, con quest'ultimo che, nel 2008, ne ha assunto il completo controllo. La cantina, che si trova a Gavorrano in Maremma, si estende su 145 ettari e oltre ai vigneti, che ne occupano 50, vi sono olivi (10 ettari) e cereali con particolari varietà da pastificazione (50 ettari). L'offerta aziendale comprende oltre al vino in assaggio: Messio (Merlot in purezza), Lodai (Cabernet Sauvignon in purezza), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco), Droppello, (vino nato per volontà di Nicolò Incisa della Rocchetta da Sangiovese vinificato in bianco), Rosé (Sangiovese) e Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot).

(fp)



SARTORI

Dop Valpolicella Classico Superiore Ripasso
Regolo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Casa Vinicola Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori

Enologo: Franco Bernabei, Marco Dell'Eva,
Luca Bonetti

È ovviamente dolce, il Regolo 2019, come ci si aspetta da un Ripasso, tipologia tradizionale della Valpolicella, che consiste nel far "ripassare" il vino secco dell'annata in corso sulle vinacce esauste dell'Amarone, verso il mese di febbraio. Ma la dolcezza di questa etichetta di Sartori è rifinita da accenni di spezie fresche (dal pepe, al coriandolo, liquirizia compresa) e note agrumate, arancia tarocco su tutte. La stessa gentilezza olfattiva si riscontra in bocca: morbido e dolce, ha tannino quanto basta a fermare il sorso e lasciare che ci si accorga della sua sapidità e della sua speziatura agrumata, la stessa percepita al naso. Il vino è dedicato a Regolo Sartori, seconda generazione di una cantina fondata nel 1898 dal padre Pietro per produrre vini di Negrar per la propria trattoria: Regolo diede slancio all'attività vitivinicola e scelse come simbolo dell'azienda la statua del condottiero Cangrande della Scala (custodita nei Musei Civici di Verona e oggi conservata manutentivamente grazie ai finanziamenti dalla stessa famiglia Sartori). Nel 1952 l'azienda è passata in mano a Pier Umberto e Franco Sartori, che tramite l'entrata in CDA della Cantina Sociale di Colognola ai Colli, hanno aumentato esponenzialmente la capacità produttiva (e non solo) aziendale. Oggi sono Andrea e Luca, quarta generazione, a gestire i 25 ettari di proprietà e gli 80 ettari dei conferitori della Casa Vinicola Sartori.

(ns)

I FABBRI

Docg Chianti Classico Lamole

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [I Fabbri](#)

Proprietà: Susanna Grassi

Enologo: Marco Chellini

Lamole, situata nel versante chiantigiano di Greve in Chianti, è una delle sottozone più affascinanti dell'intera denominazione del Gallo Nero. È un luogo decisamente a sé: terrazzamenti, vigneti che arrivano a quota 650 metri sul livello del mare, escursioni termiche incisive, forme di allevamento quasi scomparse come l'alberello di Lamole; qui la maturazione è più tardiva e i vini diventano più "lenti" nella loro evoluzione. La cantina di Susanna Grassi, 6,5 ettari a vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 35.000 bottiglie, è nata nel 2000 e, forse, è l'interprete più puro e fedele di questo particolare terroir, dando vita a vini, ottenuti nei caratteristici terrazzamenti dell'areale e maturati in tonneau e cemento, dallo stile tipico e fascinoso, segnato da profumi acuti e ferrosi, struttura snella e una cifra tendenzialmente austera ed energica, fatta di finezza e florealità. Il Chianti Classico Lamole 2019, ne è ancora una volta esempio paradigmatico. Vino capace di tenere insieme le migliori caratteristiche di un'annata un po' più calda che a Lamole, evidentemente, è diventata grande, propone un bagaglio aromatico scintillante per nettezza, fragranza e ariosità. In bocca, il vino ha tratti austeri ma anche polposi, piacevoli durezza, un'avvincente verticalità e uno sviluppo tonico e ritmato che, dopo il primo sorso, ne chiama inevitabilmente subito un altro.

(fp)

ZOOM



CASINO DI CAPRAFICO, PASTA ALL'ORZO MA'KAIRA

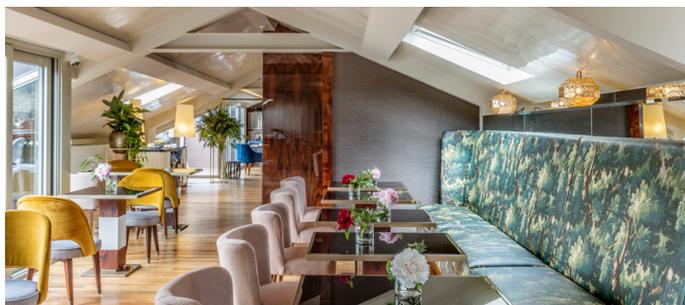
VIA PIANE CAPRAFICO, 11/A - GUARDIAGRELE (CH)

Tel: +39 0871 897492

Sito Web: www.casinodicaprafico.com

La pasta all'orzo Ma'kaira del pastificio Casino di Caprafico nasce nel 2001 a seguito di un tentativo poco riuscito di produrre pasta di grano duro. L'azienda seminò un grano antico e locale di Senatore Cappelli con l'obiettivo di produrre formati di pasta lunga di grano duro con accresciute caratteristiche nutrizionali. Nonostante diversi tentativi di macinazioni attente, il risultato della pastificazione non soddisfaceva le aspettative e i tentativi furono abbandonati. Giunse allora l'intuizione di miscelare semole di grano duro, biologiche con la farina integrale dell'orzo mondo coltivato a Caprafico. La miscela ottenuta portò ad una pasta di formato lungo più nutriente rispetto a quelle comunemente presenti sul mercato. L'elevato contenuto in fibre, le qualità dell'amido caratteristiche del farro e la ricchezza in betaglucani dell'orzo rendono infatti la Ma'kaira una pasta di particolare completezza, ottenuta in modo del tutto naturale, che tiene la cottura e si rivela decisamente gustosa.

RISTORANTE



SOTTOVOCE AL VISTA HOTEL

C/O VISTA HOTEL, P.ZZA CAMILLO BENSO CONTE DI CAVOUR, 24 - COMO

Tel: +39 031 5375241

Sito Web: vistalagodicomo.com

Il ristorante Sottovoce, situato all'ultimo piano di VISTA Palazzo Lago di Como - l'unico 5 stelle lusso nel cuore della città di Como e parte del gruppo Lario Hotels - trova sul ponte di comando dei fornelli di casa lo chef Stefano Mattara. Il ristorante - presente anche nel secondo nuovo VISTA da poco aperto a Verona - offre un'esperienza culinaria che si fa multi-sensoriale con piatti caratterizzati dal giusto equilibrio tra tradizione e sperimentazione. Un punto di riferimento nella scena enogastronomica comasca e italiana per l'impronta internazionale e contemporanea, ma sempre legata alla tradizione e alla selezione di materie prime secondo criteri di eccellenza e sostenibilità. Una scelta che guarda soprattutto al territorio italiano e locale, per creare una perfetta armonia di sapori, colori e consistenze, concretizzata in piatti "fine dining", dettati dallo stile solido e ben centrato dello Chef Mattara. I clienti possono scegliere il Menu degustazione oppure farsi ispirare dalla carta.



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: © [IFabbri](#)

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