

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 210 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 GIUGNO 2022

*Serafini & Vidotto*

*Castello di Monsanto*

*Letrari*

*La Spinetta*

*Vallepiciola*

*Bertani*

*Tenuta San Guido*

*Serego Alighieri*

*Principe Corsini*

*Enrico Druetto*

*Boscarelli*

*Kloster Neustift*

*Fattoria di Valiano*

*Speri*

*Zoom: CheSud, Aromatiche e Spezie*

*Ristorante: Barnaba Wine Bar e Cucina - Roma*





## SERAFINI & VIDOTTO

Colli Trevigiani Igt Pinot Nero Roccoco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Serafini & Vidotto](#)

Proprietà: Francesco Serafini, Antonello

Vidotto

Enologo: F. Serafini, A. Vidotto

L'azienda nasce dall'incontro tra Francesco Serafini e Antonello Vidotto, nel 1986. Siamo a Nervesa della Battaglia, non lontano da Treviso, a metà strada tra i due giganti del Prosecco, Asolo e Conegliano. In questo spazio, dove sembra non esserci speranza per nessun'altra tipologia all'infuori dello spumante, Francesco e Antonello, invece, hanno puntato fortemente sul potenziale rossista di questo piccolo terroir (riconosciuto dalla Doc Montello-Colli Asolani), caratterizzato da terreni ricchi di minerali e dalla vicinanza al Piave. I vitigni di riferimento sono soprattutto Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero e il locale Recantina, ma non mancano tuttavia anche quelli a bacca bianca (Pinot Bianco, Sauvignon, Incrocio Manzoni e, evidentemente, la Glera). Oggi la cantina, 23 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie, resta ben salda nel percorso iniziato ormai 36 anni fa, mantenendo come etichette di riferimento i suoi rossi, con lo storico Rosso dell'Abbazia a recitare il ruolo di vino bandiera aziendale. Interessante però l'interpretazione del vitigno per eccellenza della Borgogna che troviamo nel Roccoco 2018. Un Pinot Nero in purezza, maturato in legno per un anno, dal profilo aromatico di piccoli frutti rossi maturi con tocchi floreali, balsamici e speziati, capace di una progressione gustativa dai tannini delicati e dalla bella fragranza acida.

(are)

## CASTELLO DI MONSANTO

Docg Chianti Classico Gran Selezione  
Vigneto Il Poggio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Fattoria di Monsanto S. Agricola](#)

Proprietà: Laura e Fabrizio Bianchi

Enologo: Andrea Giovannini

Una delle aziende più affascinanti di tutta la denominazione del Chianti Classico. Questa, in estrema sintesi, una definizione possibile di Monsanto, realtà produttiva capace, oggi, di rappresentare il classicismo enoico in una delle sue espressioni più coerenti. Eppure, il suo percorso è cominciato decisamente all'insegna di scelte pionieristiche. Nel 1962, con un progetto quasi incomprensibile per quel tempo: realizzare un vero e proprio Cru a partire dal vigneto "Il Poggio". Intanto, proprio da quel vino si eliminavano pratiche ormai sorpassate, come il "governo" e l'invecchiamento in legno di castagno (sostituito dal rovere) e, nel 1968, venivano escluse le uve bianche (retaggio dell'antica "ricetta" Ricasoli), per lasciare soltanto Sangiovese e una piccola quota di Canaiolo e Colorino, a comporre il blend finale del Chianti Classico Il Poggio, il primo Cru imbottigliato nel Gallo Nero. Ancora oggi, questa è l'etichetta di punta aziendale, passata da Riserva a Gran Selezione, ma l'impianto generale è quello di sempre. La versione 2017 sembra una delle meglio riuscite dell'ultima decade, proponendo aromi ben leggibili che si muovono tra frutti rossi fragranti, sottobosco e cenni speziati e terrosi. Raffinate la trama tannica e la vivacità acida, che donano al sorso ritmo e profondità. Un vino intrigante che ben interpreta il suo areale di provenienza, nel comune di Barberino Val d'Elsa.

(fp)

## LETRARI

Doc Trento Dosaggio Zero Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Letrari Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Letrari

Enologo: Lucia Letrari

È una sferzata di acidità quella che accoglie la bocca quando si assaggia il Dosaggio Zero Riserva 2015 di Letrari. Acidità che gradualmente si addomestica grazie alla cremosità delle bollicine, lasciando il posto alla vaniglia, alla crema pasticcera e poi, improvvisamente, ad un netto sentore di frutti tropicali. Un gioco di contrasti, che Chardonnay (al 60%) e Pinot Nero (al 40%) si divertono a diffondere sulle papille gustative, dopo aver sostato 60 mesi sui propri lieviti. Le uve provengono da un vigneto di Sompiaz, che si trova a Nogaredo su terreno basaltico a circa 400 metri s.l.m.. Siamo in Trentino, poco a nord di Rovereto, oltre il fiume Adige: qui la cantina Letrari conta su parte dei suoi 14 ettari di vigneto; l'altra sta a Borghetto all'Adige, parecchio più a sud, al confine col Veneto, dove il suolo è calcareo. I vitigni che coltiva non sono solo quelli tipici delle "bollicine di montagna": Chardonnay, Pinot Nero e Bianco sono accompagnati da Merlot, Cabernet Sauvignon ed Enantio (uva autoctona decisamente rustica della Bassa Vallagarina, catalogata come "Lambrusco a Foglia Frastagliata"). La storica casa spumantistica trentina, che nel 2026 raggiungerà "formalmente" il traguardo di 50 anni (la storia di famiglia legata al vino in realtà è molto più antica, e risale addirittura al 1600), oggi è condotta da Lucia Letrari, enologa come il padre Leonello che fondò l'azienda nel 1976.

(ns)

## LA SPINETTA

Doc Colli Tortonesi Timorasso Derthona

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Agricola La Spinetta](#)

Proprietà: Giancarlo, Giorgio e Bruno Rivetti

Enologo: Giorgio e Andrea Rivetti

È una strada imboccata di recente quella del Derthona per La Spinetta, che nel 2018 acquista qualche ettaro sui Colli Tortonesi da dedicare alla coltivazione del Timorasso. Un vitigno in cui l'azienda crede fermamente e che ritiene capace di misurarsi con i più grandi bianchi a livello internazionale. Fondata negli anni '60 da Giuseppe e Lidia Rivetti e presto gestita dai figli Carlo, Bruno, Giorgio e Giovanna, La Spinetta evolve dal Moscato alla Barbera (anni '80), si espande in Toscana con la nuova tenuta Casanova della Spinetta e nel 2011 entra in portafoglio la cantina Contratto, riferimento per gli spumanti dell'Alta Langa. Oggi i Colli Tortonesi completano un mosaico di oltre 150 ettari vitati che la famiglia conduce in regime biologico, con particolare attenzione ai vitigni autoctoni e alle piante più vecchie. Il frutto di questo lavoro è un catalogo di 25 vini, 17 piemontesi e 8 toscani, sulla cui etichetta spiccano le incisioni di Dürer (un leone e soprattutto il rinoceronte, vero simbolo aziendale) di cui Giorgio Rivetti è sempre stato appassionato. Il Derthona mostra nel calice un color giallo paglierino intenso, quasi dorato e rivela al naso aromi dolci di pesca nettarina, un velo di vaniglia, accenni idrocarburi, salvia e humus. Il sorso gioca tutto sulla scorrevolezza, con un piglio molto sapido e snello, dal finale sui toni della pietra focaia e della mandorla amara.

(Giambattista Marchetto)



## VALLEPICCIOLA

Toscana Igt Pinot Nero Boscobruno

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Vallepiciola Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bolfo

Enologo: Alessandro Cellai

Vallepiciola, che inizia il suo percorso chiantigiano nel 1999, rappresenta uno dei progetti enologici più articolati che abbiano preso piede nel recente passato nella denominazione del Chianti Classico. Situata nella sottozona di Castelnuovo Berardenga, la cantina (dalla moderna e importante struttura, inaugurata nel 2016) oggi è forte di una superficie vitata rilevante, ben 105 ettari, da cui si ricavano 600.000 bottiglie di produzione complessiva. Il suo patrimonio varietale è assai composito, ad alimentare un ricco portafoglio etichette, comprendente anche una produzione spumantistica e, accanto all'immane Sangiovese, conta anche su varietà internazionali quali i "classici" Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, ma anche sul più esotico, almeno a queste latitudini, Pinot Nero. La declinazione aziendale di quest'ultimo porta il nome di Boscobruno, il nome del vigneto, di poco più di 2 ettari di estensione, da cui è ottenuto. Si tratta di un vino fermentato in cemento e poi passato in barrique dove effettua la malolattica e dove poi riposa per 12 mesi in affinamento. La versione 2020 possiede un profilo olfattivo dai rimandi alla fragola e al mirtillo maturi, con abbondante speziatura dai toni affumicati a completarne il quadro. In bocca, il sorso è dolce, morbido e polposo, dalla progressione quasi avvolgente e dal finale intenso, ancora su toni speziati ed affumicati.

(fp)

## BERTANI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Bertani Domains Azienda Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Angelini

Enologo: Andrea Lonardi

Ci sono voluti 3.322 giorni di lavoro e attesa - più di 9 anni - perché il millesimo 2012 diventasse Amarone della Valpolicella Classico Bertani. Il racconto filtrato dal tempo ben rappresenta la preziosità del Classico Bertani che ha segnato la storia del vino simbolo della Valpolicella. Prima annata nel 1958, si muove nel solco di una tradizione che, oggi più di ieri, dà ragione a uno stile giocato non sulla potenza, ma sull'eleganza. Stile identitario che si fonda sulle caratteristiche di Tenuta Novare, anfiteatro naturale di vigneti inframmezzati da boschi in cui si susseguono suoli diversi. È "un vino esagerato, ma senza esagerare", per dirla con le parole di Ernesto Barbero, enologo della Casa Vinicola dal 1959 al 1989. "L'annata 2012 è stata molto complessa - commenta Andrea Lonardi, direttore operativo di Bertani - e ha riaperto l'attenzione su tensione eapidità, come raramente accade". E siccome ogni millesimo è diverso dall'altro - come deve essere - questa annata ha richiesto "un anno in più di affinamento per raggiungere quell'equilibrio che contraddistingue l'Amarone della Valpolicella Classico Bertani". Rosso granato lucente e trasparente, al naso complessa frutta rossa anche sotto spirito, foglie di tè, note ematiche e spezie. Il sorso è vellutato, di austera eleganza con una bella acidità in equilibrio con il tannino. Finale lungo quanto la sua vita in prospettiva.

(Clementina Palese)

## TENUTA SAN GUIDO

Toscana Igt Rosso Guidalberto

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 398.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta

Enologo: Carlo Paoli, Grazia Grassini

Il nome che diamo alle cose spesso rivelano molto del significato che attribuiamo loro. Guidalberto è la certamente la celebrazione di una persona (l'antenato Guidalberto della Gherardesca) che ha rivoluzionato il paesaggio e l'economia di Bolgheri, trasformando le sue terre in campi agricoli e donando quel filare di cipressi evocato in ogni angolo del mondo. Ma Guidalberto è anche un nome composto da Guido e Alberto e qui la storia si arricchisce. Quando negli anni Novanta il Merlot iniziò a trovare apprezzamento sul mercato, Nicolò Incisa della Rocchetta e Giacomo Tachis decisero di contaminare la vocazione di Tenuta San Guido ai Cabernet, dedicandogli un nuovo vigneto - geologicamente adatto - nel tratto di terra compreso fra l'oratorio di San Guido e Podere Alberto. Ecco "Guido-Alberto", che però non divenne una etichetta mono-vitigno: fin dall'inizio contenne l'anima originaria della tenuta, in equilibrio enologico con il Cabernet Sauvignon. Nel 2000 uscì la prima annata che includeva una piccola percentuale di Sangiovese, che andò persa nel 2004, dando prevalenza al Cabernet Sauvignon, ma in dose non rigida. Questo 2020 è vivacissimo ma sapidamente levigato: dolce di ciliegia e vaniglia, serio nelle note di foglia di pomodoro. Più dolce e profumato del Sassicaia, dallo stile giovane, il Guidalberto sta sviluppando una sua identità sempre più decisa, che non disdegna l'invecchiamento.

(ns)

## SEREGO ALIGHIERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Vaio Armaron

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 42.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Possessioni di Serego Alighieri](#)

Proprietà: Masi Agricola

Enologo: Andrea Tella e Gruppo Tecnico Masi

Serego Alighieri, acquistata nel 1353 da Pietro Alighieri, figlio del Sommo Poeta e, ancora oggi, pur facendo parte del gruppo Masi, portata avanti dalla discendenza di Dante, è una storica tenuta sita nel cuore della Valpolicella Classica che conta vigne straordinarie in cui si producono i grandi vini di questa regione, tra cui il Vaio Armaron. Come da tradizione, le uve di questo vino, tra cui quelle di Molinara provenienti da un antico clone della proprietà, vengono lasciate riposare per un minimo di 100 giorni, secondo l'antica tecnica dell'appassimento, per poi essere vinificate e proseguire con l'affinamento. Nella proprietà è consuetudine far fare al vino un passaggio di circa quattro mesi in botti di ciliegia di 600 litri, al fine di accrescerne la morbidezza. Il risultato di questa attenta cura è un vino dall'affascinante colore rosso rubino, profondo e brillante, estremamente elegante e complesso al naso, con note floreali, eteree, speziate e poi di ciliegia, more, melagrana e un sottile sentore di cuoio. L'ingresso in bocca è fresco, pieno, e naturalmente morbido, con un tannino dall'eleganza incredibile che mostra progressivamente un carattere di razza. La complessità percepita al naso viene amplificata al palato, con un finale lunghissimo ed estremamente piacevole, con note di ciliegia, spezie e cioccolato. Perfetto in abbinamento a piatti di carne rossa, come arrosti e brasati, ma anche come vino da meditazione.

(Paolo Lauria)



## PRINCIPE CORSINI - VILLA LE CORTI

Docg Chianti Classico Le Corti

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Le Corti Società Agricola](#)

Proprietà: Duccio Corsini

Enologo: Claudio Giglioni

Il Chianti Classico Le Corti 2019, sfruttando le caratteristiche di un'annata molto interessante per i vini con il Gallo Nero, possiede profumi che passano da tocchi di sottobosco a cenni affumicati su base rigogliosamente fruttata, ad anticipare una progressione gustativa dotata di bella e fragrante bevibilità, solida e succosa, che si congeda con un finale tendenzialmente arioso e ancora sul frutto rosso. Vigneti a conduzione biologica, operazioni di cantina estremamente ridotte, uso di cemento, legno grande e barrique per gli affinamenti, formano la ricetta della produzione dell'azienda condotta da Duccio Corsini, protagonista della sottozona chiantigiana di San Casciano Val di Pesa, con 50 ettari a vigneto, per una produzione media di 150.000 bottiglie complessive. I vini hanno un'impronta stilistica che richiama la tradizione, alla luce di una giudiziosa rilettura in chiave moderna, declinata attraverso esecuzioni ineccepibili e capace di restituire prodotti vivaci e di agile bevibilità, in linea con le migliori produzioni del Gallo Nero. In più non mancano di carattere e legame con il territorio d'origine, a conferma di una visione tutta all'insegna del Sangiovese. La famiglia Corsini produce vini anche nella Tenuta Marsiliana, in Maremma, dove protagonisti sono invece il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Petit Verdot, con vini dal carattere esuberante, generoso e mediterraneo.

(fp)

## ENRICO DRUETTO

Vino bianco Preja

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Baratuciat

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Druetto Enrico Azienda Agricola](#)

Proprietà: Enrico Druetto

Enologo: Enrico Druetto

Il genius loci di Enrico Druetto l'ha portato sotto una «topia», un pergolato d'uva, di Almesse, comune della Val Susa poco a Nord di Torino. Era febbraio 2009 e Giorgio Falca stava potando alcune viti a piede franco di Baratuciat, vitigno antico e quasi scomparso. Enrico lo conosceva perché aveva letto un articolo di Paolo Massobrio, entusiasta da un assaggio casuale. S'incuriosì, si fece dare alcuni tralci e li portò in vivaio. Iniziò così: la farmacia a Murisegno, la vigna ad Alfiano Natta a casa del nonno. La prima vigna sperimentale fu spazzata via nel 2012 da una violenta grandinata. Ma da quel che rimaneva iniziarono a gettare nuovi tralci. Oggi sono 3000 metri. Qui nasce il Preja, vinificato solo in acciaio e affinato in tonneaux. La prima vendemmia nel 2013: «Da subito ho capito che il Baratuciat è un vino straordinario con un'ossidazione raffinatissima che va controllata con l'affinamento. Occorre tempo per sviluppare tutti i potenziali: le note balsamiche, idrocarbure e di canfora». Enrico ha in progetto di fare un Baratuciat che uscirà tra 10 anni. Ha già iniziato con la Slarina, altro vitigno raro: «Si adattano al Monferrato: hanno una maturazione tardiva, sopportano bene il caldo e lo stress idrico, resistono alla peronospora. Danno vini di grande complessità e di lunga conservazione». Un bel corpo, note di pesca matura, di menta, di idrocarburo. Sperimentato con un carpaccio di bottarga.

(Fiammetta Mussio)

## BOSCARELLI

Doc Rosso di Montepulciano Prugnolo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Mammolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Boscarelli Società Agricola](#)

Proprietà: Paola De Ferrari Corradi

Enologo: Luca De Ferrari, Maurizio Castelli, Mary Ferrara

“Eleganza” è probabilmente la prima parola che sovrine di fronte alla famiglia De Ferrari Corradi e ai vini che produce. Il Prugnolo 2021 non ne è da meno: grazioso e leggiadro al naso, con profumi di lampone, ribes rossi e vaniglia e pepe, in bocca è saporetissimo, senza risultare eccessivo. Un'anima vegetale tiene il sorso centrale, mentre lateralmente sviluppa freschezza e sapidità al gusto di ciliegia. È davvero piacevole da assaporare, quest'associazione fra Mammolo e Prugnolo Gentile, varietà di Sangiovese che dà il nome al vino: proviene dalle vigne più giovani della cantina, fermenta in acciaio e matura poi alcuni mesi in cemento vetrificato. Le altre vigne danno uve dedicate alle 6 etichette di Nobile, tre Igt Rossi e un Vinsanto: in totale 22 ettari che ebbero origine dalla passione di Egidio Corradi per il vino d'infanzia che ricordava. Broker internazionale che visse fra Genova e Milano, ma nato da un'antica famiglia poliziana, nel 1962 tornò a casa e comprò due poderi che la figlia Paola col marito Ippolito De Ferrari trasformarono nell'attuale azienda vitivinicola. Negli anni '80 Paola prese in mano l'azienda alla scomparsa prematura del marito, mentre i figli studiavano a Genova (Luca, Scienza Politiche; Nicolò, Architettura), ma non ci volle molto prima che entrambi si decidessero a tornare a casa, per continuare - insieme alla madre e al ricordo del padre - il sogno del nonno.

(ns)

## KLOSTER NEUSTIFT

Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Praepositus

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sylvaner

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici Agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin

La linea “Praepositus” rappresenta la punta di diamante dell'offerta dell'Abbazia di Novacella e il Sylvaner, oggetto del nostro assaggio, ne è senz'altro uno degli esempi più significativi. Il vitigno a bacca bianca in questione è varietà antica, coltivata soprattutto in Europa centrale (il suo nome, assunto prima dell'avvento della moderna ampelografia, rimanderebbe ad un suo supposto stretto rapporto con viti selvatiche), per poi svilupparsi largamente nel secondo dopoguerra in Germania e Alsazia. La versione 2018, maturata per 6 mesi in legno grande di acacia, profuma di erba medica, agrumi e fiori bianchi, con tocchi affumicati a rifinitura. In bocca, il sorso è sottile e ritmato, dallo sviluppo fragrante e dal finale equilibrato, che torna su toni agrumati ed affumicati. La cantina dell'Abbazia, situata al centro della Valle Isarco, è realtà tra le più dinamiche del panorama enoico altoatesino, con molti vini capaci di sbaragliare qualsiasi concorrenza sul fronte del rapporto qualità-prezzo (a vari livelli e su differenti fasce di mercato). 26 gli ettari vitati, aumentati, come da tradizione altoatesina, dall'attività di molti piccoli vignaioli che conferiscono le loro uve a Novacella, dove vengono realizzate 650.000 bottiglie annue, a comporre un portafoglio etichette senza punti deboli, composto da prodotti di esecuzione tecnicamente impeccabile e dalla confortante costanza qualitativa.

(fp)



## FATTORIA DI VALIANO

Docg Chianti Classico Poggio Teo Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.062

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Fattoria di Valiano](#)

Proprietà: Mario Piccini

Enologo: Pasquale Presutto

Maturato per 18 mesi in legno grande e ottenuto dai vigneti della Tenuta di Valiano, al centro della sottozona di Vagliagli, il Chianti Classico Poggio Teo Riserva 2018, il cui nome rimanda a quello della collina dove sono coltivate le vigne che lo generano, profuma di ciliegia e more, con tocchi di erbe aromatiche e di vaniglia. In bocca, il sorso è tendenzialmente polposo, la trama tannica fitta e serrata e il finale intenso con ritorni fruttati e cenni affumicati e speziati. La storica famiglia del vino Piccini rappresenta oggi una moderna realtà che coniuga quantità e qualità, attraverso vini di esecuzione inappuntabile dal timbro stilistico moderno. Sei sono le Tenute di proprietà: Valiano (75 ettari a vigneto), Villa al Cortile (12 ettari) e Moraia (60 ettari a vigneto) in Toscana, Regio Cantina in Basilicata (15 ettari a vigneto) e Torre Mora in Sicilia (12 ettari a vigneto), a formare, insieme al Chianti Geografico, ancora in Toscana, un mosaico enoico dalla massa critica non da poco, espressa da 15.000.000 di bottiglie prodotte e da un'estensione a vigneto di 470 ettari. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, che ne mantengono la capacità di penetrazione nei mercati di tutto il mondo, tanto da ricoprire, da anni, il ruolo di uno dei marchi più conosciuti e diffusi del vino toscano.

(fp)

## SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico  
Vigneto Monte Sant'Urbano

Vendemmia: 2004

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 52.000

Prezzo allo scaffale: € 400,00

Azienda: [Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto e Giuseppe Speri

La famiglia Speri fila dritta per la sua strada da ben sette generazioni. Scelte decise e precise, facili da comunicare: solo uve dai propri terreni, solo terreni in Valpolicella Classica, solo uve autoctone della valle. Il risultato è una strada riconoscibile dal 1874 che ha reso l'azienda Speri fra le più note e apprezzate della denominazione. Oggi, tre generazioni contemporaneamente, conducono da capo a coda tutto il processo produttivo delle cinque etichette prodotte (Amarone, Ripasso, Recioto e Valpolicella, anche in versione Superiore) dai 60 ettari di vigna, che sono suddivisi in 5 appezzamenti distinti: da sud-est verso nord-ovest La Fontana, la Roverina, La Roggia, Lenguin (attorno al Comune di Pedemonte, dove si trova anche la sede) e infine Sant'Urbano, a Fumane. Questa è una vera e propria tenuta a sé stante con 22 ettari vitati, ottimamente esposti al sole, terrazzati su suoli vulcanici ad altitudini più decise, che raggiungono anche i 350 metri di altezza. Dagli anni Settanta, la famiglia vinifica separatamente alcuni suoi cru, fra cui - ovviamente - Sant'Urbano. Questa annata 2004 di Amarone Classico Sant'Urbano (reduce da un andamento climatico regolare e un lungo - benedetto - affinamento in magnum) è di una sorprendente complessità delicata, dove i tannini levigati trasportano con sapienza la dolcezza, la speziatura, la torrefazione e la vivace sapidità oltre la fine del sorso.

(ns)

## ZOOM



### CHESUD, AROMATICHE E SPEZIE

VIA CORSO DEL POLLINO, 29 - PASTINA (CS)

Tel: +39 0985 5835

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

Aromi per arrosti (aglio, origano, prezzemolo, peperone dolce, sale, pepe nero), peperoncino a scaglie, peperoncino macinato, "spaghettonata di mezzanotte" (aglio, prezzemolo, peperoncino, sale e basilico), "aglio olio e peperoncino" (peperoncino a scaglie, aglio, sale e prezzemolo), aromi per bruschette (aglio, origano, prezzemolo, peperoncino, basilico e sale), peperoncini interi calabresi, semi di finocchietto selvatico, origano a foglioline, peperoni crudi, sono alcune delle proposte "aromatiche" di CheSud, azienda di Pastina, in provincia di Cosenza, specializzata nella produzione di conserve tradizionali (dalla cipolla Rossa di Tropea alla 'nduja, dalle conserve di pomodori secchi, melanzane, carciofi ai peperoncini ripieni al tonno, dalle confetture di fichi alle marmellate di agrumi con bergamotto e cedro, dalle alici e pescetti, alle olive e ai lampascioni), capaci di mantenere il sapore originale delle materie prime di grande qualità, provenienti esclusivamente dalla Calabria.

## RISTORANTE



### BARNABA WINE BAR E CUCINA

VIA DELLA PIRAMIDE CESTIA, 45 - ROMA

Tel: +39 06 2348 4415

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

A Roma, il Barnaba, wine bar con cucina nel quartiere Aventino a due passi dalla Piramide Cestia, è locale dai due volti. C'è l'offerta al bancone con una proposta gastronomica ampia a cui si abbina una carta dei vini quasi sartoriale, e quella del ristorante con piatti ben pensati ma non esageratamente costruiti, proposti dal cuoco Emiliano Valenti, con una solida preparazione alle spalle maturata in importanti cucine della capitale come quella di Cristina Bowerman, Settembrini e il Convivio. E parlando dei piatti, insieme alla sempre golosa selezione degli antipasti, ecco primi come i Pici con polpo, menta e pecorino, i Tonnarelli con ragù bianco e limone, i Rigatoni con agnello in umido e ricotta salata e la Gricia ubriaca. Tra i secondi: Collo di maiale con radicchio e cipolline, Agnello carciofi fritti e patate, Bistecca di cavolfiore con crema di pomodori secchi. E sempre in tema di assicurazioni, tra i dolci c'è sempre lo zabaione con le lingue di gatto e il salame al cioccolato con la panna montata.



# 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: © La Spinetta

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*