

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 211 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 GIUGNO 2022

*Alessandro di Camporeale  
Maculan*

*Sierra de Toloño*

*Castell'in Villa*

*Cesarini Sforza*

*Ciacci Piccolomini e Tenuta Fertuna*

*Feudi del Pisciotto*

*Castelvechi*

*Carpineta Fontalpino*

*Tenute Lombardo*

*La Colombera*

*Bastianich*

*Erta di Radda*

*Le Casematte*

*Zoom: Riserva San Massimo, Autentico Riso Carnaroli*

*Ristorante: Delarocque Bistrot - Milano*



## ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Doc Monreale Catarratto Vigna di Mandranova

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 9.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Alessandro di Camporeale](#)

Proprietà: famiglia Alessandro

Enologo: Benedetto Alessandro

L'azienda dei fratelli Antonino e Natale Rosolino nasce nel 2000 sulle colline di Camporeale nel palermitano, dai tratti climatici quasi continentali, ed oggi conta su 40 ettari a vigneto, in regime biologico, coltivati sia con varietà locali che internazionali, per una produzione complessiva di 260.000 bottiglie. Da poco, ha sviluppato la sua attività anche sulle pendici dell'Etna con il progetto "Generazione Alessandro", condotta dai figli Anna, Benedetto e Benedetto Alessandro, che continuano quella che è a tutti gli effetti una cantina a conduzione familiare. Una realtà capace di emergere nel variegato scenario enoico siciliano, grazie a vini dallo stile solido e coerente, compresi in un ricco portafoglio etichette, in cui, storicamente, la produzione rossista ha avuto il ruolo trainante. Nel recente passato, però, l'azienda ha concentrato i propri sforzi anche sul versante bianchista e i risultati paiono essere della medesima solidità qualitativa. Come nel caso del Vigna di Mandranova 2020, un Catarratto in purezza, affinato sulle fecce fini in acciaio per 8 mesi. Dal piglio aromatico solare, trova nei profumi di frutta esotica il suo filo conduttore, con tocchi di erbe aromatiche, anice e agrumi a rinforzarne l'articolazione. In bocca, il sorso possiede volume e profondità, con il frutto polposo ben accompagnato da buona fragranza acida, che ne accentua persistenza e bevibilità.

(are)



## MACULAN

Veneto Igt Rosso Fratta

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 7.041

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Maculan](#)

Proprietà: famiglia Maculan

Enologo: Fausto e Maria Vittoria Maculan

Con l'annata 2017 il Fratta di Maculan compie 40 anni, ormai quasi mezzo secolo di lavoro portato avanti da Franco Maculan per valorizzare il territorio di Breganze, tramite due vini in particolare: il Torcolato, vino dolce ottenuto dal vitigno autoctono Vespaiola e la Fratta, appunto, nato nel 1977 come Cabernet Sauvignon in purezza. Nel tempo si è aggiunto il Merlot, per renderlo più morbido e rotondo. Per onorare una zona profondamente legata alla viticoltura (i primi documenti che lo attestano risalgono all'anno mille), l'azienda ha compiuto un'attenta selezione dei terreni più vocati in fascia collinare, delimitando poco più di una decina di vigneti da cui ottengono le uve che compongono le loro etichette più rappresentative. Per il Fratta, il Cabernet Sauvignon proviene dal vigneto Ferrara, mentre il Merlot dal vigneto Villa Elettra, entrambi dai suoli vulcanici e tufacei. Il risultato, quantomeno per l'annata 2017, è un vino molto intenso al naso (di foglia di pomodoro, ciliegia e prugna, spezie dolci e lievi note di torrefazione) che si aspetta voluttuoso in bocca: invece il sorso scorre bene, con una lievità inattesa e una vena vegetale di erba appena tagliata che pulisce la gola, lasciandola leggermente fruttata. Una conferma, insomma. Di una cantina fondata da Giovanni Maculan, resa celebre dal brillante figlio Fausto e oggi condotta con precoce passione dalle nipoti Angela e Maria Vittoria.

(ns)



## SIERRA DE TOLOÑO

Doca Rioja Tempranillo Camino de Santa Cruz

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Tempranillo

Bottiglie prodotte: 1.120

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Sierra de Toloño](#)

Proprietà: Sandra Bravo

Enologo: Sandra Bravo

Sandra Bravo è vignaiola (indipendente) ed enologa. La sua prima annata nella Rioja per Sierra de Toloño si colloca nel 2012, dopo aver lavorato in Chianti, California e nel Priorat per 7 anni alla direzione di un'azienda. Partita affittando vigneti, ha poi cominciato ad acquistarli "perché ci sono opportunità che non si possono lasciar perdere". E così oggi la sua proprietà è di 8,5 ettari in totale a un'altitudine di 650 metri tra i villaggi di Labastida e Rivas de Teso, nella Rioja Alavesa, zona insieme alla Rioja Alta in cui vengono prodotti i migliori vini della denominazione Rioja D.O.C.A. I vigneti di Sierra de Toloño si trovano su un versante collinare ripido esposto a sud - ambiente mediterraneo di alta quota - dove all'insolazione si unisce aria fresca proveniente dall'Atlantico anche nelle giornate più calde. Il suolo è calcareo-argilloso, ricco di ossidi di ferro. Altitudine e microclima consentono una maturazione lenta, l'accumulo di zuccheri senza una proporzionale degradazione dell'acidità. Il Camino de Santa Cruz è il primo vino da un solo vigneto di Sandra. Fermenta a bassa temperatura in anfore da 300 litri e affina per un anno in botti di rovere francese. Non viene filtrato né chiarificato. Al naso - pulitissimo - frutti rossi, ribes macerato, timo, oliva e note balsamiche. Al sorso è di grande equilibrio, morbido con una bella chiusura sapida. Importante struttura alcolica.

(Clementina Palese)



## CASTELL'IN VILLA

Docg Chianti Classico Castell'in Villa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Castell'InVilla Società Agricola](#)

Proprietà: Coralia Pignatelli

Enologo: C. Pignatelli, F. Staderini

C'è voluto un po' di tempo, il superamento del paradigma ultramodernista e il ritorno a un'idea di vino più autentico, prima che Castell'In Villa tornasse nei desiderati di molti appassionati. Da quelle parti non si fanno sconti e nessuna deroga è ammessa. Moda o non moda. Lì si producono alcuni dei Sangiovese toscani più classici ed intimamente legati al loro territorio. Siamo non lontano da Castelnuovo Berardenga, dove, nel piccolo borgo che ospita l'azienda, Riccardo Pignatelli della Leonessa approdò nel 1967. Ad accompagnare il marito, da subito, e a condurre l'azienda in solitaria, oggi, Coralia Ghertsos, meglio conosciuta come "la principessa". Donna di carattere, poco incline alle false accondiscendenze, con un'idea di vino che scolpisce pian piano, ma in maniera radicale. Le vecchie annate firmate Castell'In Villa sono spesso emozionanti per chi sa ascoltare i sussurri del vino, toccandone le sfere più intime. Ma sono anche le bottiglie più recenti a stupire, per la fedeltà con quel che fu e l'immediata bontà. Il Chianti Classico della casa resta graniticamente una gran bevuta. E la versione 2018, non fa che darne una conferma. Giocato sull'equilibrio, che non rinuncia a materia, maturità del frutto e intensità, sorprende per il gioco aromatico di spezie e frutti rossi, ad anticipare un gusto delizioso, polposo e di vivace bevibilità, senza diventare scarno o troppo sottile.

(fp)



## CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Rosé 1673

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cesarini Sforza Spumanti](#)

Proprietà: gruppo Cavit

Enologo: Andrea Buccella

Appartiene alla pregiata linea 1673, l'anno di nascita ufficiale del casato grazie al matrimonio tra la duchessa Livia Teresa Cesarini e il fascinoso e raffinato Federico Sforza di Santa Fiora, ramo toscano degli Sforza. Un Pinot Nero al 100 per cento, prodotto con piccolissime partite di uve provenienti dai vigneti più vocati della Valle di Cembra. Qui, due secoli fa la casata iniziò a coltivare i vigneti di proprietà. L'antica eredità di famiglia venne tramandata di padre in figlio per generazioni, fino a quando nel 1974 Lamberto Cesarini Sforza fondò assieme ad alcuni amici l'azienda vinicola a cui diede il nome del casato d'origine. Nel 1985 la decisione di produrre il primo (e finora unico) rosé di metodo classico della gamma. Le vigne si trovano tra i 450 e i 670 metri di altezza e le uve sono raccolte a mano nella prima decade di settembre. Dopo la pressatura soffice avviene la fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox e l'affinamento sulle fecce per otto mesi circa. Dopo la rifermentazione in bottiglia, il vino riposa sui lieviti per almeno 60 mesi. Bere il Cesarini Sforza 1673 Rosé è un po' come assaporare una storia antica, raffinata e setosa. Nella vendemmia dell'annata 2016, il vino assume sfumature del rosa antico delicato. Le note olfattive regalano intensi sentori di frutti di bosco, seguite da una pienezza palatale accompagnata da freschi guizzi di rosa canina, ciliegia matura e marzapane.

(ns)

## CIACCI PICCOLOMINI E TENUTA FERTUNA

Toscana Igt Rosso 385

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah, Ciliegliolo

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società 385](#)

Proprietà: famiglia Bianchini, Meregalli

Enologo: Maurizio Castelli

Le amicizie vanne celebrate e se si fonda sul vino, viene facile trovare proprio lì, nei grappoli, la scusa per farlo. È il caso di questo 385, che vede la famiglia Bianchini e la famiglia Meregalli unite nel creare un rosso che racchiude non solo il loro legame di oltre 15 anni, ma anche le due declinazioni del vitigno principe delle tenute toscane di proprietà: il Sangiovese ilcinese di Ciacci Piccolomini d'Aragona, a Castelnuovo dell'Abate, e il Sangiovese maremmano di Tenuta Fertuna, a Gavorrano. Ma siccome nemmeno le amicizie sono pure, anche il 385 contiene piccole porzioni di altri vitigni: Merlot, Syrah e Ciliegliolo, anch'essi ovviamente coltivati nei 40 ettari vitati di Montalcino e nei 50 in Maremma. La prima annata è la 2016, uscita in commercio nel 2019. Questa, la 2018 - l'ultima prodotta e praticamente esaurita - gioca bene la partita dei contrasti alla dolcezza: succosa ciliegia e aspri ribes rossi, uva spina e sottobosco caratterizzano i profumi, che in bocca si ritrovano in un sorso sapidissimo, piacevolmente aderente e agrumato nel finale. Il nome, 385, deriva dall'altitudine a cui è posta la sede storica della cantina di Montalcino (e sede della società appositamente creata per questo vino): un palazzo del XVII secolo eretto dal vescovo Fabivs de' Vecchis, abate di Sant'Antimo - stupefacente abbazia ai piedi del borgo di Castelnuovo. Il portone dello stesso palazzo è riportato in etichetta.

(ns)

## FEUDI DEL PISCIOTTO

Terre Siciliane Igt Pinot Nero L'Eterno

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Wine Relais Feudi del Pisciotto](#)

Proprietà: Paolo Panerai

Enologo: Alessandro Cellai

A partire dal 2002, Feudi del Pisciotto fa parte di Domini Castellare di Castellina (insieme alle toscane Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello e all'altra azienda siciliana Gurra di Mare). Posta al centro di un ideale triangolo fra Piazza Almerina, Caltagirone e Vittoria, l'azienda possiede un patrimonio viticolo che conta su 44 ettari vitati e da cui si ricavano mediamente 400.000 bottiglie di produzione complessiva. Alla linea d'ingresso, "Linea Fico", si affianca la "Linea Feudi del Pisciotto" che abbina ai vini la bellezza delle etichette firmate da alcuni dei più importanti Fashion Designer italiani. Il Pinot Nero in purezza "L'Eterno" (prima annata 2011), oggetto del nostro assaggio, recita invece il ruolo del "Grand Vin" della cantina, ed è simbolo del progetto enologico di Feudi del Pisciotto, assieme allo spumante "Davalorosa", ottenuto da Nero d'Avola in purezza. La versione 2019, nella cui etichetta è effigiata "la mano dell'Eterno", scultura del XVIII secolo dell'artista siciliano Giacomo Serpotta, restaurata con il finanziamento di Feudi del Pisciotto e il concorso degli stilisti autori delle etichette degli altri vini della Linea omonima, matura in barrique per 12 mesi. Aromaticamente prevalgono i frutti rossi, con tocchi di viola ed erbe officinali, su fondo balsamico. In bocca, il sorso è ben profilato, polposo e fitto, dal finale continuo ed appena agrumato.

(are)

## CASTELVECCHI

Docg Chianti Classico Capotondo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Le Madri del Chianti](#)

Proprietà: Paladin Società Agricola

Enologo: Andrea Sanmicheli

Il Chianti Classico Capotondo 2019 - maturato per 12 mesi in legno grande e in barrique di secondo e terzo passaggio - ha profumi che spaziano classicamente dai frutti di bosco alla ciliegia, dalla marasca alle prugna, dalla viola alle rose, con spezie e richiami tostati ed affumicati, provenienti dal rovere di affinamento, a chiudere il cerchio. In bocca, il vino attacca morbido e dolce, articolando una struttura tannica serrata e continua, che termina in un finale intenso ancora su toni fruttati e affumicati. La dependance toscana della famiglia Paladin, a capo anche della friulana Bosco del Merlo e della franciacorta Castello Bonomi, si trova nella sottozona di Radda in Chianti con i vigneti di proprietà che crescono in due distinti appezzamenti: quello nei pressi del borgo di Vescine a sud, dove si trova anche il resort aziendale, vicino al confine con Castellina in Chianti e quello della Tenuta Castelvechi, a nord, nel cuore della sottozona raddese areale dalla vocazionalità ormai conclamata, con le viti coltivate ad oltre 500 metri sul livello del mare, per un totale di 15 ettari e una produzione media sulle 100.000 bottiglie. Lo stile dei vini si caratterizza per un approccio tendenzialmente moderno con una ricerca della piena maturità del frutto, intense estrazioni e buon sostegno del rovere, che resta sempre in primo piano. Il tutto realizzato con tecnica inappuntabile.

(fp)



## CARPINETA FONTALPINO

Doc Chianti Classico Fontalpino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Fattoria Carpineta Fontalpino](#)

Società Agricola

Proprietà: Filippo e Gioia Cresti

Enologo: Gioia Cresti

L'azienda dei fratelli Gioia e Filippo Cresti produce ormai da parecchio tempo etichette di confortante continuativa qualità, capaci anche di raggiungere con altrettanta frequenza l'eccellenza assoluta. Questa realtà chiantigiana ha sede a due passi da Montaperti, nella sottozona del Gallo Nero di Castelnuovo Berardenga, nel lembo più a sud della denominazione. Un elemento questo, che insieme ad un'accurata conduzione dei vigneti a biologico, sono 23 gli ettari vitati, e ad un rigoroso lavoro in cantina, determina il carattere dominante dei vini di Carpineta. 100.000 le bottiglie prodotte di media, dalla cifra stilistica compatta e dall'approccio moderno, capaci, sia sul fronte della produzione a denominazione che su quella ad Igt, di esprimere i tratti più caratterizzanti del proprio territorio di provenienza e una fattura ineccepibile, insieme ad una personalità ben leggibile. Vini dal tratto generoso e pieno, in possesso di strutture potenti, accompagnate però da tensione e freschezza e caratterizzati da una maturità del frutto, ricercata con grande attenzione, ben accompagnata da affinamenti sia in legno grande che in barrique, dosati con misura. Il Chianti Classico Fontalpino 2020 profuma di ciliegia e viola, con tocchi speziati ed affumicati. In bocca, il sorso è goloso e polposo, dai tannini sapori e dalla fragranza acida continua, fino ad un finale ampio e dai rimandi fruttati.

(fp)

## TENUTE LOMBARDO

Doc Sicilia Catarratto Bianco d'Altura

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Lombardo Vini Società Agricola](#)

Proprietà: fratelli Lombardo

Enologo: Tonino Guzzo

La cantina dei fratelli Gianfranco, Salvatore e Roberto Lombardo, si trova sostanzialmente al centro della Sicilia, tra San Cataldo e Caltanissetta ed ha cominciato a realizzare le proprie etichette in toto nel 2006. I vigneti aziendali occupano una superficie di 30 ettari, dove viene allevato soprattutto il Nero d'Avola, per la componente rossa della produzione, insieme a Catarratto e Grillo, per quella bianchista, quest'ultimi coltivati negli appezzamenti più elevati, dove le vigne arrivano anche a 600 metri di altezza sul livello del mare, ma non manca anche qualche mirata digressione sui vitigni internazionali. Le bottiglie commercializzate sono in media 120.000, con l'aggiunta, nel recente passato, anche di una produzione spumantistica, e contano su una cifra stilistica fatta di franchezza e bevibilità agile, ma anche di intensità e rimandi mediterranei. Nel 2013, è stata completata la ristrutturazione di "Sua Altezza" un antico casolare che è diventato il simbolo del lavoro della famiglia Lombardo, dove è possibile assaggiare i vini guardando uno strepitoso panorama. Il Bianco d'Altura 2021 è vino ben profilato al gusto e sfaccettato al naso, dove i profumi di erbe aromatiche e di frutta a polpa bianca si alternano a quelli degli agrumi, con tocchi balsamici a rifinitura. Avvolgente il sorso, fragrante, polposo e di continua sapidità, dal finale piacevolmente ammandorlato.

(are)

## LA COLOMBERA

Doc Colli Tortonesi Timorasso Il Montino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola La Colombera](#)

Proprietà: famiglia Semino

Enologo: Elisa Semino

Nata nel 1937 sulle colline di Vho, La Colombera è guidata oggi da Elisa Semino - enologa e allieva di Attilio Scienza - assieme al padre Piercarlo e al fratello Lorenzo. Dagli anni Ottanta ha intrapreso il cammino verso il vino di qualità nel segno del Timorasso. Non fu facile abbandonare il seppur modesto reddito garantito dai conferimenti delle uve per scommettere su un vino da produrre e vendere in proprio, ma La Colombera si preparava a diventare un'azienda concentrata sulla viticoltura e attenta all'entoturismo, tra le prime a partecipare al rilancio di un vitigno al tempo pressoché abbandonato. L'impianto di Timorasso viene collocato in alcuni dei terreni storici dell'azienda, un piccolo anfiteatro dove il suolo è un'alternanza di arenaria e marne e l'altitudine, circa 250 metri, è quel giusto mezzo tra finezza e nerbo. La prima vendemmia è datata 1997. Tre anni dopo entra in commercio la prima bottiglia siglata Derthona in etichetta, per capire la voglia di terroir che c'è da queste parti. Nel 2006 nasce il vino di punta, il pluripremiato Il Montino. Su un corpo giallo paglierino vivido si innesta una trama aromatica e giovanile, che al naso profuma di pesca bianca, rosmarino, senza spingere troppo sull'alcol. In bocca ha presa solida, con sentori di camomilla e lieve frutta tropicale, acidula ma già golosa. Caldo con misura, con bella tensione, ha un finale lungo e sapido, dai richiami agrumati.

(Giambattista Marchetto)

## BASTIANICH

Doc Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla Vini Orsone

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Azienda Agricola Bastianich](#)

Proprietà: Joe Bastianich

Enologo: Emilio del Medico

Joe Bastianich: ristorante, showman e musicista. Come se non bastasse, c'è anche un lato enoico: quello che ha riportato alle origini la madre di Joe, Lidia, dopo aver fatto fortuna da esule negli Stati Uniti d'America. Nel 1997 nasce l'azienda Bastianich, e tanto ci prendono gusto a fare vino, che vi affiancano tre anni dopo la tenuta di La Mozza, in Maremma. 27 sono gli ettari vitati in Friuli a Cividale, 16 quelli in Toscana a Magliano: a tanto ammonta il piccolo patrimonio vitivinicolo costruito da madre e figlio nel giro di pochi anni, con la cura e la visione particolare per il vino (e alla sua comunicazione) che i ristoratori attenti possono avere. Dalla tenuta in Friuli escono circa 250.000 bottiglie, suddivise in due linee: una più ricercata e una più giovanile, chiamata "Vini Orsone". Da quest'ultima abbiamo assaggiato la Ribolla Gialla, vitigno autoctono su cui i Bastianich hanno volutamente puntato - insieme ai Friulano, al Refosco dal Peduncolo Rosso e allo Schioppettino - per valorizzare la loro terra di origine. La versione 2021 ha profumi lievissimi di gelsomino, tiglio e acacia, accompagnati da pera matura e cenni agrumati del bianco di limone. In bocca esordisce dolce, acquistando gradualmente volume in termini di sapidità, aromi e note amaricanti nel finale. Le uve per questa etichetta provengono da vigneti posti sulle colline di Premariacco e Cividale a circa 150 metri di altezza.

(ns)



## ERTA DI RADDA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 21.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Diego Finocchi](#)

Proprietà: Diego Finocchi

Enologo: Diego Finocchi

Diego Finocchi, giovane patron di questa piccola realtà chiantigiana, nata nel 2006 e posta nella sottozona di Radda in Chianti, ha puntato da subito sul biologico, sulla sintonia con le condizioni pedoclimatiche del luogo in cui si trovano i suoi vigneti, collocati su un'estensione di 5 ettari (nella collina che porta al borgo di Volpaia), e su un'enoologia essenziale. Le prime bottiglie arrivano sugli scaffali con l'annata 2009 e, pur con le inevitabili incertezze di gioventù, colpiscono fino a raggiungere, attualmente, una coerenza territoriale senza più esitazione e una qualità in crescita, soprattutto guardando alla personalità e all'energia dei suoi vini (22.000 la produzione di bottiglie complessive). La fanno da padroni soprattutto i tratti stilistici dettati dall'areale radese, dove i profumi sono tendenzialmente freschi e sfumati e le strutture snelle, con i tannini, qualche volta, nervosi e protagonisti, insieme alla forza acida, di piacevoli durezze, capaci di amplificare l'incalzare del sorso e il carattere dei vini. Un insieme di caratteristiche che ritroviamo, declinate con buona esecuzione, nel Chianti Classico 2020 dai profumi di piccoli frutti rossi, viola e tocchi di pietra focaia, che passano a rimandi affumicati. In bocca, il sorso è succoso, scorrevole e tonico, dai tannini sapidi e dall'acidità ficcante e sempre in primo piano, fino ad un finale netto e profondo.

(fp)



## LE CASEMATTE

Doc Faro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello

Cappuccio, Nocera, Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Le Casematte Società Agricola](#)

Proprietà: Andrea Barzagli, Gianfranco

Sabbatino

Enologo: Carlo Ferrini

Le casematte sono fortificazioni che sorse-ro un po' in tutta Italia a partire dalla prima guerra mondiale a difesa delle città, soprattutto quelle costiere. Non stupisce quindi di trovarne anche Messina, sul promontorio che la cinge e che offre un panorama mozzafiato sullo stretto che collega la Sicilia alla Calabria. Due sono le casematte che sorgono sul vigneto più grande di Gianfranco Sabbatino - commercialista che ha ceduto alla passione per il vino, coinvolgendo anche il noto calciatore Andrea Barzagli - e che danno il nome all'azienda: Le Casematte. 13 sono, invece, gli ettari a vigneto, coltivati a biologico con Nerello Mascalese e Cappuccio, Nero d'Avola e Nocera, cui si aggiungono Grillo e Carricante. 10 di questi sono iscritti alla Doc Faro, minuscola denominazione che abbraccia l'angolo più settentrionale dell'isola siciliana e che conta su appena 30 ettari iscritti. A 500 metri sul mare Le Casematte produce 5 etichette: il Peloro, blend in versione bianca e rossa, un rosato da Nerello Mascalese, il Nanuci - 100% Nocera, e infine questo Faro, che fermenta in acciaio e matura in botti di rovere, di secondo passaggio e di piccola e media dimensione. L'annata 2019 accoglie con note fruttate di ciliegia e more, di tamarindo e arancia amara, virando poi verso una balsamicità da sottobosco; la frutta torna al sorso, scorrendo bene grazie ad una notevole spalla acida che tiene a bada la dolcezza.

(ns)

## ZOOM



### RISERVA SAN MASSIMO, AUTENTICO RISO CARNAROLI

LOCALITÀ CASCINA SAN MASSIMO - GROPELLO CAIROLI (PV)

Tel: +39 0382 823710

Sito Web: [riservasanmassimo.net](http://riservasanmassimo.net)

Una delle varietà di riso più importanti del Bel Paese, che il mondo intero ci invidia e che pure solo in pochi continuano a coltivare. L'azienda Riserva San Massimo è una di queste, selezionando per questa pregiata produzione solo le migliori sementi, certificate dall'Ente nazionale sementi elette varietà 100% "Carnaroli". È evidente al primo assaggio la differenza di pregio tra quest'ultimo riso e varietà succedanee quali "Karnak", "Carnise" e "Carnise" precoce, che possono a loro volta essere vendute con denominazione di vendita "Carnaroli". L'azienda Riserva San Massimo ha fatto una scelta di qualità: coltivare solo Carnaroli in purezza, dedicandovi circa 100 ettari, nonostante i tempi di maturazione di questo riso siano i più lunghi in assoluto - il ciclo vegetativo dura circa 165 giorni - e, quindi, i rischi di produzione molti. L'autentico Carnaroli è una varietà sensibile e delicata e con piante molto alte - raggiungono circa i 175 cm - ma rappresenta una delle eccellenze del giacimento gastronomico italiano.

## RISTORANTE



### DELAROCQUE BISTROT

PIAZZA SEMPIONE, 6 - MILANO

Tel: +39 02 2345678

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

A Milano, da quest'anno, c'è il Delarocque (Maison indipendente di Le Mesnil-sur-Oger) Restaurant & Champagne, il primo ristorante in Italia di proprietà di un marchio di Champagne, che racconta questo celeberrimo vino, affiancandolo a una cucina contemporanea. Da Delarocque Restaurant & Champagne, i piatti poveri della tradizione vengono rivisitati dallo chef Pietro Tiglio, offrendo menù di stagione, accanto agli evergreen come il plateau di crudi, da condire con il succo dei migliori limoni di Amalfi, portate a base di pesce tra cui scampi con mela annurca, foie gras e quinoa soffiata, linguina di Gragnano condita con vongole, zucchine, bottarga e, tra i secondi, Ricciola con melanzana, cipolla rossa e un saporitissimo guazzetto di cozze. Non mancano alcune proposte di carne come il vitello tonnato con sedano e capperi o l'inconfondibile milanese di manzo limousine con rucola, grana e pomodorini confit, salsa all'aceto balsamico e senape. Un itinerario sensoriale, naturalmente, costruito su misura sullo Champagne Delarocque.



# 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: © Sierra de Toloño

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*