N. 212

DAL 26 GIUGNO AL 2 LUGLIO 2022

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 212 - Dal 26 Giugno al 2 Luglio 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 26 GIUGNO AL 2 LUGLIO 2022

Castello di Albola
Le Ragnaie
Giovanna Tantini
Zisola
Castello del Terriccio
Torre Rosazza
Val delle Corti
Caruso e Minini
Vigneti Massa
Bindi Sergardi
Conti Zecca
Argiolas
La Montanina
Cantine Fina

Zoom: Terre Taggiasche, Olive Taggiasche
Ristorante: La Briciola - Brescia

I VINI DI WINENEWS

CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Marangole

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Castello di Albola Società Agricola
Proprietà: famiglia Zonin
Enologo: Alessandro Gallo

Ci sono voluti 5 anni di coraggio per passare da una piccola parte, a metà, fino al totale della massa vinificata in anfora di questo Sangiovese di Castello di Albola. La scelta è caduta sul vigneto di Marangole (in particolare su una decina di filari dei 5 ettari totali), esposto a sud, sud-est a circa 400 metri di altezza. Il mosto fermenta con i propri lieviti e senza aggiunta di solfiti, macerando a lungo, per quasi 5 mesi nei vasi, dove torna dopo la svinatura. Ne risulta oggi un vino caldo ed ematico, ampio e accogliente, spiccatamente floreale, poi via via più dolce fino a sfiorare note di cacao. In bocca non si dimostra piatto, bensì mosso da un'instancabile indole acida, che lo rende forse il vino più vivo della tenuta, al netto dei tannini decisi e setosi che caratterizzano i vini di Radda in Chianti. Marangole (in vendita solo in azienda) non è l'unica Gran Selezione della tenuta chiantigiana di Zonin: dai 100 ettari vitati e dedicati al Chianti Classico - su un totale di 125 inseriti in 900 ettari di proprietà, che si sviluppano intorno ad una piccolo borgo di straordinaria bellezza - l'enologo Alessandro Gallo ottiene anche il Solatio e il Santa Caterina (oltre a 5 ulteriori etichette), grazie ad una dettagliata parcellizzazione per suolo, quota ed esposizione, che gli ha permesso di identificare le diversità peculiari di ogni appezzamento, valorizzate dai 10 diversi cloni di Sangiovese impiantati. **(ns)**

LE RAGNAIE

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 27.346
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Le Ragnaie
Proprietà: Riccardo Campinoti
Enologo: Maurizio Castelli, Riccardo Campinoti

L'azienda condotta da Riccardo Campinoti, 15,50 ettari di vigneto coltivato a biologico, per una produzione media di 80.000 bottiglie (vinificate nel solco di un accentuato classicismo, a partire dagli affinamenti effettuati attraverso un intelligente mix che incrocia legno piccolo, medio e grande), è ormai saldamente tra le realtà più significative che producono Brunello, continuando a sfornare con confortante continuità etichette nel solco di una impostazione stilistica ben leggibile e molto personale, che privilegia una cifra sottile e sfumata. I vigneti si trovano in tre diversi areali del comprensorio di Montalcino: Ragnaie, posto vicino alla cantina (nei pressi del Passo del Lume Spento), Fornace (che si trova a Loreto di Castelnuovo dell'Abate, settore sud-est) e Petroso (sul limite ovest del colle dove sorge il borgo di Montalcino). Tre differenti luoghi uniti comunque da un minimo comune denominatore, rappresentato, appunto, da finezza e levità. Un carattere che, evidentemente, ritroviamo, in forma ancora più accentuata nel Rosso di Montalcino di casa. La versione 2019 possiede aromi sfumati di piccoli frutti rossi, tocchi di melograno, cenni di pietra focaia e una leggera sensazione affumicata. In bocca, il sorso è gustoso e fragrante, dall'attacco sapido che gradualmente si fa più dolce, con tannini ben amalgamati e acidità incisiva a marcare un finale agile e di invitante bevibilità. **(fp)**

GIOVANNA TANTINI

Doc Bardolino La Rocca

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agricola Giovanna Tantini
Proprietà: Giovanna Tantini
Enologo: Attilio Pagli, Lura Zuddas

La Rocca 2020, uno dei pochi Bardolino Doc di sottozona del millesimo, rappresenta la sintesi del percorso ventennale di Giovanna Tantini come vignaiola. Un percorso parallelo di crescita dei vini e di Giovanna, che ha creduto nella denominazione venti anni fa, quando molti produttori ne uscivano, e ha creato un gruppo di lavoro affiatato perché, sottolinea: "nel vino si leggono la terra, il microclima, ma anche le persone e la loro crescita collettiva". A spingerla la determinazione a fare un grande Bardolino, elegante e longevo, affidandosi a chi, fuori dal territorio, potesse guardare questo vino con occhi nuovi. L'incontro con gli enologi Attilio Pagli e Laura Zuddas e con l'agronomo Roberto Abate, l'impegno in vigna, anche su pratiche sostenibili quando ancora nessuno ne parlava, le esperienze con diversi uvaggi fino alla scelta del 90% di Corvina, il forte coinvolgimento nelle attività del Consorzio per la valorizzazione dei vini del territorio e arriviamo ad oggi. Nel 2022 - consapevole della sua esperienza - Giovanna ha "messo la faccia" sull'etichetta del Bardolino di sottozona e del Chiaretto di Bardolino. Ne La Rocca 2020, di colore rubino, spiccano al naso note di ciliegia e frutti di bosco accompagnate da spezie eleganti, che si ritrovano al palato - il venti per cento della massa passa un anno in legno - insieme a rotondità e freschezza e ad una chiusura sapida. Promette longevità. **(Clementina Palese)**

ZISOLA

Doc Sicilia Noto Rosso Zisola

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 105.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Marchesi Mazzei Società Agricola
Proprietà: Marchesi Mazzei
Enologo: Gionata Pulignani

Filippo Mazzei è stato il primo tra i tanti produttori toscani a scegliere la Sicilia enoica, nello specifico quella sud-orientale, mettendo radici sull'isola in un'antica masseria fortificata nei pressi di Noto, in contrada Zisola. Una scelta ben ponderata che è arrivata solo quando hanno trovato la loro convergenza specifiche caratteristiche: i terreni giusti (a medio impasto, fortemente calcarei e ricchi di scheletro), la presenza di acqua, un podere da trasformare non solo in cantina, ma anche in una casa ospitale per chi arrivava in azienda. Solo nell'estate del 2003 tutti questi elementi si sono combinati in questo progetto enologico che, con la Toscana, ha in comune un approccio alla natura che privilegia il dispiegarsi di una rigogliosa biodiversità. Su 50 ettari complessivi di proprietà (dove trovano spazio agrumi, ulivi (con le varietà Moresca, Ogliarola Messinese e Nocellara Etnea) e mandorli, che alimentano una piccola produzione), 21 sono quelli vitati di cui una parte ad alberello, coltivati incrociando varietà locali e internazionali quali Nero d'Avola, Syrah, Petit Verdot, Grillo e Catarratto. Lo Zisola 2020, oggetto del nostro assaggio, Nero d'Avola in purezza, affinato per 10 mesi in barrique, profuma di piccoli frutti rossi, rosa, erbe aromatiche e tocchi speziati e iodati. Sorso succoso, saporito e fruttato, dal finale lungo dai ritorni balsamici e dai cenni agrumati. **(are)**

Associazione Italiana Sommelier
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it

CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana Igt Rosso Lupicaia

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 124,00
Azienda: Società Agr. Castello del Terriccio
Proprietà: Vittorio Piozzo di Rodignano Rossi di Madelana
Enologo: Carlo Ferrini, Valerio Corsini

È vasta la proprietà che abbraccia l'azienda Castello del Terriccio. Vasta nello spazio, coi i suoi 1500 ettari di territorio complessivi, che si sviluppano al confine settentrionale della Maremma toscana; vasta nella varietà di paesaggio che accoglie, fra luce e ombre, pascoli e colture, fiumi e laghi, boschi e macchia mediterranea, pianure e colline, borghi abitati e aree impenetrabili; vasta nella ricchezza di flora e fauna e di colture che ospita, compresi 400 ettari di seminativi, 40 di oliveto e 60 di vigneto; vasta nella tempo, per la storia millenaria che racchiude e che ha visto alternarsi produzioni e proprietà. Oggi Castello del Terriccio appartiene a Vittorio Piozzo di Rodignano Rossi di Madelana, che ha ereditato nel 2019 un'azienda resa nota dal punto di vista vitivinicolo dal predecessore Gian Annibale. L'ampia disponibilità di terreno rese, infatti, possibile la scelta agiata dei terreni più vocati alla coltura della vite (qui già presente al tempo degli Etruschi), che venne piantata a partire dagli anni Ottanta, puntando sui vitigni internazionali e ottenendone vini convincenti. Il Lupicaia nacque nel 1993 dall'omonimo vigneto, toponimo attorniato da filari di eucalipto. La versione 2016 è complessa nei profumi di peperone, ciliegia e corteccia, con qualche accenno di rosa e goudron; in bocca è decisamente saporito: sapido, lievemente amaro, si congeda virando su note di mora e violetta.

(ns)

TORRE ROSAZZA

Doc Friuli Colli Orientali Bianco
Ronco delle Magnolie

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon, Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Torre Rosazza
Proprietà: Genagricola
Enologo: Giovanni Casati

Presentato al Vinitaly, Ronco delle Magnolie è uno dei due blend appena lanciati da Torre Rosazza (l'altro è Ronco della Torre, un rosso 2019 che abbina al Merlot una quota dell'autoctono Pignolo) che vanno oltre i mono varietali ai quali si aggiungono le uve internazionali. L'uscita quest'anno della prima annata, il 2020, è il punto d'arrivo di un percorso iniziato nel 2016. Il nome ricorda le magnolie secolari presenti nella tenuta ed evoca le sensazioni sprigionate dal bouquet di fiori bianchi di questo blend, la cui composizione riprende il disciplinare della Doc Rosazzo: a una percentuale di almeno 50% di Friulano si aggiunge un altro vitigno tipico, la Ribolla Gialla, in assemblaggio a Pinot Bianco e Sauvignon. La crio-macerazione delle uve permette di esaltare gli aromi varietali di partenza: il corpo e la grassezza del Pinot Bianco è in equilibrio con la freschezza dell'agrumata Ribolla, le note di incenso e mandorla amara del Friulano si intrecciano a quelle fruttate e floreali del Sauvignon. Le vigne di Torre Rosazza crescono sulla "ponca," una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria che dà ai vini colore, buona struttura e sapidità. Dopo la spremitura soffice, le quattro varietà sono vinificate separatamente in acciaio; l'assemblaggio precede l'affinamento di tre mesi sulle fecce nobili. Seguono almeno tre mesi di bottiglia.

VAL DELLE CORTI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018
Uvaggio: prevalentemente Sangiovese
Bottiglie prodotte: 17.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Val delle Corti
Proprietà: famiglia Bianchi
Enologo: Roberto Bianchi

Il Chianti Classico 2018 è caratterizzato aromaticamente da una bella purezza e fragranza di frutto, su base dai rimandi di allora e pietra focaia. Analoga ricchezza di sfumature in bocca, dove il sorso è saporito, succoso e agile, dal finale profondo che richiama leggeri toni speziati e lampi di fiori di campo. Ormai da anni, Roberto Bianchi firma con grande continuità vini puri, autentici e capaci di tradurre con fedeltà totale il carattere della sottozona di Radda in Chianti. Le dimensioni coltivate a vigneto, appena 6 ettari, per 60.000 bottiglie, l'adozione del biologico e un'enologia essenziale, che segue un solco classicheggiante, favoriscono la migliore espressione del Sangiovese di questa terra, che si concede attraverso i suoi tratti più raffinati, con grande trasparenza aromatica, silhouette longilinea e sicura, quanto delicata articolazione tannica. Tanto che, qualche volta, l'accostamento alla Borgogna, di solito sempre un po' esagerato, non pare così forzato. Una cantina che si colloca nel più classico percorso, quello dell'alto artigianato enoico, che rende la denominazione del Chianti Classico una delle zone di produzione più affascinanti dell'Italia in bottiglia, capace, come in questo caso, di concedere vini in grado di mantenere sempre viva la concorrenza con i prodotti d'oltralpe, ancora, per molti versi, distanti dalla maggior parte delle etichette nazionali.

(fp)

CARUSO E MININI

Terre Siciliane Igt Catarratto Arancino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Caruso & Minini
Proprietà: famiglie Caruso e Minini
Enologo: Giuseppe Clementi, Giuseppe Ferranti

L'Arancino 2021, Catarratto in purezza che possiamo far rientrare nella tipologia degli "orange wine", essendo macerato per 20 giorni sulle bucce, è bianco dai profumi di fiori d'acacia, mandarino e frutta gialla matura. In bocca, il sorso è estremamente sapido e ampio, con qualche accenno tannico, congedandosi con un lungo finale agrumato e dai tocchi iodati. Caruso e Minini sono due famiglie e due storie diverse che si intrecciano quando Stefano, Francesco e Roberto Caruso, terza generazione di vignaioli, incontrano Mario e Francesco Minini, titolari di un'azienda di commercializzazione del Nord Italia. Insieme fondano, a Marsala, la Caruso & Minini. Oggi Stefano Caruso è affiancato in azienda dalle due figlie Giovanna e Rosanna. Un antico baglio, edificato nel 1904 nel cuore della tradizionale area degli stabilimenti vinicoli marsalesi, dove convergono le uve prodotte a Giummarella e Cuttaia, 120 ettari di vigneti posti tra le colline dell'entroterra trapanese a est di Marsala, ad un'altezza sul livello del mare di 450 metri, coltivati a Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Perricone, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah e Merlot. E con l'occhio rivolto ad una sempre maggiore attenzione ambientale non solo portata avanti dai vini biologici aziendali. Da quest'anno, un impianto fotovoltaico riesce a coprire ben il 65% del fabbisogno energetico della cantina.

(are)

I VINI DI WINENEWS

VIGNETI MASSA

Vino Bianco Derthona Costa del Vento

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Vigneti Massa
Proprietà: famiglia Massa
Enologo: Walter, Edoardo e Filippo Massa

Nel mondo dei Colli Tortonesi Walter Massa è un vero simbolo e ambasciatore del Timorasso. In quest'uva crede fin dal primo momento e da 30 anni spinge perché venga valorizzato, puntando sulle caratteristiche che rendono questa varietà propedeutica a grandi vini bianchi da affinamento. L'azienda Vigneti Massa è a Monleale (AL) e conta su una superficie di 25 ettari vitati a Barbera, Croatina, Freisa, una piccola parcella di Nebbiolo, poi Moscato bianco e, ovviamente, Timorasso. La filosofia è legata al rispetto in vigneto e a un lavoro artigianale in cantina. Ci si muove in base alle caratteristiche delle uve e, a seconda delle annate, si sceglie il percorso che queste dovranno avere. Le etichette sono otto, di cui cinque bianchi, tutti Derthona. Il Costa del Vento è prodotto con uve dalla zona della Marca Obertenga. Dopo la macerazione a freddo di circa 40 ore, una lenta fermentazione di circa 12 mesi in acciaio con periodici bâtonnage accompagna all'imbottigliamento. Nel calice il vino presenta un manto color oro intenso. Il naso è ampio e immediatamente eloquente: apre sul miele e la ginestra, poi tocchi sulfurei, erbe essiccate e macerate, zenzero e toni idrocarburici. Il palato è un velluto, che scivola sulla lingua e si amplia in un ventaglio di rimandi, dagli idrocarburi alle sensazioni di frutto macerato e sotto spirito. Caldo sul finale, chiude su toni di roccia bagnata.

(Giambattista Marchetto)

BINDI SERGARDI

Docg Chianti Classico La Ghirlanda

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Fattoria di Mocenni
Proprietà: Nicolò Casini
Enologo: Federico Cerelli, Stefano di Blasi

Il Chianti Classico La Ghirlanda 2019, prodotto nella Tenuta Mocenni, nella sottozona chiantigiana di Vagliagli, possiede profumi fragranti che rimandano al frutto rosso, al sottobosco, con qualche accento boisé a rifinitura. In bocca, lo sviluppo è vivace e tendenzialmente succoso, dai tannini solidi e dal finale che torna ancora fruttato. Colli, nell'areale di Monteriggioni, 20 ettari vitati; Mocenni, 60 ettari coltivati a vigneto, situati nella parte nord-occidentale del Comune di Castelnuovo Berardenga; Marcianella, 20 ettari di vigna nel Comune di Chiusi (più la recente acquisizione della ex Tenuta Tre Berte nel comprensorio del Nobile di Montepulciano) sono i tre nuclei produttivi che fanno capo al marchio Bindi Sergardi. Il core business aziendale però è sicuramente da focalizzare nella produzione con il Gallo Nero, che l'azienda declina in due diverse linee: i vini provenienti dalla Tenuta I Colli, che sono caratterizzati da una cifra stilistica di più immediato impatto, non disdegnando però carattere e tratti dal tocco tradizionale, e quelli prodotti a Mocennni, che invece rappresentano i Chianti Classico più ambiziosi. L'azienda, condotta da Alessandra Casini, figlia di Nicolò che l'aveva già indirizzata verso una produzione di qualità, ha dimostrato, specie nel recente passato, significativi cenni di ulteriore miglioramento, con vini sempre ben eseguiti e non privi di personalità.

(fp)

CONTI ZECCA

Salento Igt Rosso Nero

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Negroamaro, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Conti Zecca
Proprietà: fratelli Zecca
Enologo: Giorgio Marone, Antonio Fernando Romano

L'azienda dei Conti Zecca ha origini campane: è proprio da Napoli che partì, infatti, Francesco Antonio Zecca, per intraprendere attività agricole nel Salento. Tanto fu l'impegno col passare dei decenni che la famiglia ottenne il titolo nobiliare, trasmesso a successori fino ai giorni nostri. L'impronta prettamente vitivinicola arrivò nella prima metà del '900, con la costruzione di una cantina moderna a Leverano, scelta che consentì la nascita delle prime etichette aziendali. Oggi gli ettari vitati sono 320 - da cui la famiglia Zecca ottiene 2,8 milioni di bottiglie - suddivisi in 4 tenute, tutte in provincia di Lecce. Negroamaro, Primitivo, Aglianico, Malvasia Bianca, Fiano, Vermentino, Moscato, Cabernet Sauvignon e Chardonnay sono i vitigni coltivati e il patrimonio su cui poggia il successo della cantina, che è riuscita a sintetizzare la vocazione autoctona e alloctona del Salento. Il Luna - blend di Chardonnay e Malvasia - e il Nero - blend di Negroamaro e Cabernet Sauvignon, sono infatti i loro vini più noti. Il Nero (perlomeno risultato dall'annata 2018) è la metafora perfetta di significante e significato coincidenti: denso e impenetrabile, è un concentrato di profumi e sapori scuri e decisi. Prugna in confettura, vaniglia e cacao, amarena e chiodi di garofano, corteccia e bacche di ginepro scorrono morbidi in bocca, risvegliati da cenni amaricanti e dal lungo finale di arancia amara candita.

(ns)

ARGIOLAS

Doc Vermentino di Sardegna Merì

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Società Argiolas
Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas
Enologo: Mariano Murru

Anche se storicamente la cantina di Serdiana deve in gran parte la sua fama alla produzione rossista, non mancano certe ottime interpretazioni del Vermentino. Come il Merì, che nella versione 2021, dopo alcuni mesi di affinamento in acciaio, propone profumi di melone e susina, rimandi floreali e tocchi di mandorla fresca. In bocca, il sorso è morbido, pur non mancando di una decisa fragranza acida che ne amplifica l'allungo e il finale tonico, dai toni quasi salati. Griffe di riferimento del vino sardo, capace di solcare i confini dell'isola per ritagliarsi un riconosciuto prestigio internazionale, Argiolas è tuttavia prima di tutto una grande famiglia. Oggi a guidare la cantina, la terza generazione, Valentina con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio. Quel che si dice un'azienda rigorosamente a gestione familiare, che ha fatto di questo elemento uno dei suoi punti di forza. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa identità, svolgere un ruolo fondamentale per la Sardegna enoica, tirandola fuori letteralmente dall'oblio. Difficile, poi, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere una bottiglia a firma Argiolas. La svolta commerciale arriva nel 1991, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata oltre ottanta anni fa. Oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

AEB IL NOSTRO VIAGGIO NELL'ENOLOGIA SOSTENIBILE

SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI

LA MONTANINA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Ciliegiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: Azienda Agricola La Montanina
Proprietà: Oretta Leonini
Enologo: Maurizio Alongi

Il Chianti Classico 2019 possiede profumi generosi di frutti rossi, sottobosco e pietra focaia, con qualche tono affumicato a rifinitura. In bocca, il sorso è sapido e polposo con la fragranza acida a marcare un finale contrastato. L'azienda di Bruno Mazzuoli è un progetto enologico, sugli scaffali per la prima volta con l'annata 2011, che coglie senza inutili forzature l'essenza stessa della denominazione del Gallo Nero, declinata con stile sobrio e ben ancorato alla tradizione. Siamo a Monti in Chianti, nella parte sud della sottozona di Gaiole, ad un passo da quella di Castelnuovo Berardenga. Qui il Sangiovese riesce a fondere le caratteristiche principali dei due areali, fornendo acidità importanti e strutture generose. I vini prodotti in questo particolare areale sono quindi una specie di "compendio" delle potenzialità del Sangiovese chiantigiano e a La Montanina pare proprio che questa caratterizzazione non sia sfuggita. Dai 10 ettari di vigneto, per adesso, vengono prodotte 30.000 bottiglie in totale, con il Chianti Classico a recitare il ruolo di protagonista. In vigna, attenzione massima alla materia prima (varietà principalmente coltivate Sangiovese, Ciliegiolo e un po' di Cabernet Sauvignon) e ad una conduzione agricola a biologico. In cantina, vinificazioni nel segno del classicismo con utilizzo di lieviti indigeni ed affinamento dei vini prevalentemente in legno grande. **(fp)**

CANTINE FINA

Terre Siciliane Igt Zibibbo Taif

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Società Vini Fina
Proprietà: famiglia Fina
Enologo: Bruno Fina

Sembra di passeggiare in un aranceto, sorseggiando il Taif 2021 di Cantine Fina: agrumi e zagara, mandorla cruda e mentuccia accolgono con intensità l'olfatto e si ripropongono in bocca, trasportati da un liquido fresco, rotondo il giusto, e decisamente sapido nel finale. Uno Zibibbo vinificato in acciaio dalla beva facile e piacevole, che si aggiunge alle altre etichette prodotte dalla famiglia a Marsala: uno Chardonnay, un Grillo, un Sauvignon Blanc, un Viognier e un eclettico Traminer Aromatico - per quanto riguarda i bianchi; un Perricone, un Merlot, un Nero d'Avola, un bordolese con Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, uno Syrah e un identitario Nero d'Avola di contrada - per quanto riguarda i rossi. Fra le 850.000 bottiglie prodotte, non mancano un rosato, uno spumante e la versione passita del Grillo, vitigno principe della zona in cui ha sede la cantina, nata nel 2005 e composta da 30 ettari, di cui 10 di proprietà. Il coinvolgimento nel mondo del vino da parte del fondatore Bruno Fina ha origine, in realtà, da tempi più remoti, quando negli anni Ottanta fu nominato enologo responsabile della cantina di sperimentazione e micro-vinificazione, che faceva riferimento all'Istituto Regionale della Vite e del Vino e al progetto ambizioso di rilancio della produzione vitivinicola siciliana di qualità. Una scintilla che fece maturare il sogno di una cantina di proprietà, sfociata in Cantine Fina 15 anni dopo. **(ns)**

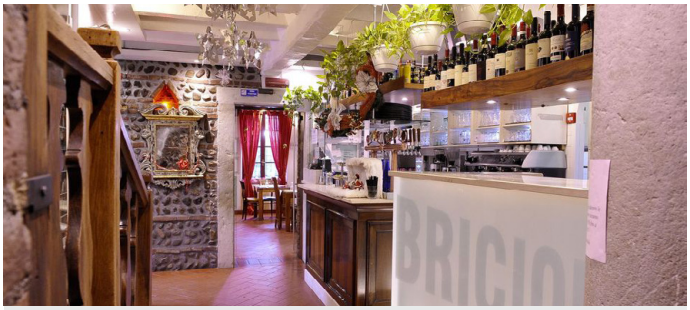
ZOOM

TERRE TAGGIASCHE, OLIVE TAGGIASCHE

VIA DANTE, 4 - GAZZELLI (IM)
Tel: +39 333 3215549
Sito Web: www.terretaggiasche.com

Nel 2011, Ester e Antonio Belmonte fondano, sotto gli ulivi di Gazzelli ad Imperia, Terre Taggiasche, 15 ettari dedicati alla coltivazione della cultivar Taggiasca, conosciuta in tutto il mondo per le sue caratteristiche organolettiche e per la sua estrema versatilità in cucina. Tutto il ciclo produttivo avviene in azienda, dalla coltivazione alla trasformazione, infatti l'azienda è dotata di frantoio proprio, laboratorio di trasformazione e impianto di lavorazione delle olive. L'oliva Taggiasca si presenta piuttosto piccola, con un colore cangiante dal verde-giallo al marrone-nero, risultando molto gustosa e ricca. Al gusto si presenta delicata, con un amaro medio/leggero. L'oliva Taggiasca è considerata la più delicata al mondo e di conseguenza anche la più pregiata, per queste sue caratteriste il suo utilizzo in cucina è infinito, abbinandosi perfettamente sia a piatti di carne che di pesce. L'olio extravergine aziendale si distingue per il suo aroma dolce e fruttato e un gusto morbido e delicato.

RISTORANTE



LA BRICIOLA

VIA COMO, 3 - BRESCIA
Tel: +39 030 353 3603
Sito Web: ristorante la briciola

A Brescia, il ristorante "La Briciola" della famiglia Buffoli, con oltre trenta anni di storia sulle spalle, è diventato uno dei principali punti di richiamo gastronomici della città, offrendo piatti ben eseguiti e non privi di tocchi fantasiosi. Un locale innovativo e al passo con i tempi dove si è sempre privilegiata la materia prima italiana. Nasce da questa attenzione, primo esempio in Italia, la raffinata "Cavialeria-Champagneria - La Briciola 4.0". Protagonista assoluto, dunque, un binomio, quello tra Champagne e caviale, storico e indiscutibilmente prelibato, tra due eccellenze che nascono fuori dai nostri confini, ma che, in questo locale, si articola con un pizzico d'italianità, accompagnandosi al meglio della cucina del Bel Paese. Caviale e Champagne, ma anche spaghetti, per fare un esempio tra tanti, preparati con una ricetta ad hoc e una attenta selezione di spumanti di Franciacorta, terra a due passi da Brescia, che, in qualche misura, può essere considerata la "capitale" del territorio franciacortino.

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: © Conti Zecca

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura