

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 214 - Dal 10 al 16 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 10 AL 16 LUGLIO 2022

*Tiezzi*

*Castelvechio*

*Eisacktaler Kellerei*

*Assuli*

*Hic et Nunc*

*St. Michael-Eppan*

*Siddùra*

*Tenuta Mazzolino*

*Varvaglione*

*Pian di Mare*

*Mazzei*

*Château Bastor*

*Fanti*

*Luretta*

*Zoom: Garda Foodie, Mignon Salati*

*Ristorante: Indigeno di Salcheto - Montepulciano (SI)*





## TIEZZI

Doc Rosso di Montalcino Poggio Cerrino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.900

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Tiezzi](#)

Proprietà: famiglia Tiezzi

Enologo: Enzo Tiezzi

## CASTELVECCHIO

Doc Carso Malvasia Dileo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Malvasia Istriana

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Castelvecchio Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Terraneo

Enologo: famiglia Terraneo

## EISACKTALER KELLEREI

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner Sabiona

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Kerner

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Cantina Valle Isarco](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hannes Munter

## ASSULI

Doc Sicilia Nero d'Avola Lorlando

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 53.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Società Baglio Assuli](#)

Proprietà: famiglia Caruso

Enologo: Lorenzo Landi

Poggio Cerrino, Cigaleta, Podere Soccorso e San Carlo, compongono la piccola proprietà a Montalcino di Enzo Tiezzi, agronomo ed enologo che ha vissuto in prima persona - contribuendo a plasmarla - la breve ma intensa storia di una delle denominazioni più famose d'Italia. Signore mite, ma dalle idee chiare, e capace di creare relazioni e soluzioni, Enzo Tiezzi da giovane ha collaborato con diverse aziende storiche del territorio, ha presieduto il Consorzio del Brunello e negli anni Ottanta ha infine deciso di fondare una sua propria azienda. Con Podere Soccorso (che insieme a San Carlo guarda verso ovest, proprio sotto le mura del paese) si è inoltre preso carico di un pezzo di storia significativa della denominazione: era infatti di proprietà di Riccardo Paccagnini, fra i primi a vinificare un Brunello e a farlo conoscere e premiare a livello internazionale ancora alla fine dell'800. Poggio Cerrino e Cigaleta, invece, si trovano nella parte nord-est di Montalcino: da qui nascono sia un Brunello che il Rosso, che subiscono la stessa fermentazione e la stessa maturazione in botti grandi, ma per periodo di tempo diversi. Dopo un anno, infatti, la massa dedicata al Rosso viene imbottigliata: poca in realtà dall'annata 2020, che ha vissuto un calo importante di produzione. Ne è nato un vino profumato di ciliegia, con eleganti rimandi alla viola, che imprime a lungo in bocca il loro sapore con incisiva sapidità.

(ns)

Siamo a Sagrado, nel Carso goriziano, diretti verso l'azienda Castelvecchio. Proprietà della famiglia Terraneo dal 1986, oggi è guidata da Leo, dalla figlia Isabella e dal marito Luca Tomasig. È lui che ci introduce alla scoperta di questa realtà unica. I trentacinque ettari centrali di vigneto sono circondati da 80 ettari di bosco, con una biodiversità incredibile. I vigneti, con un'età che spazia dai 5 ai 25 anni, sono condotti in regime biologico certificato e da 4 anni anche con pratiche biodinamiche. Siamo a circa 160 metri di altitudine, su suoli di roccia carsica al 90% con un substrato di terra rossa ricca di ferro e calcare. È un microclima ideale per la vite: al nord le Prealpi riparano dai venti freddi e si sente l'influenza benefica del mare, con una brezza che accarezza i vigneti. Dalla terrazza davanti a Villa Della Torre di Hohenlohe sbagottiamo di fronte al mare e alle montagne, pare di abbracciare con lo sguardo tutta la regione. La Tenuta ospita anche un parco, il primo dedicato ad Ungaretti che qui combatte, con opere d'arte e le poesie di guerra tratte da Vita di un uomo del celebre poeta. La malvasia Dileo, una selezione dalle vigne più vecchie con più di 25 anni, è l'etichetta dedicata al suo fondatore. Vinificata in uova di cemento, offre sentori di erbe aromatiche, riferimenti fruttati e sottili sfumature salmastre. Sapida ed intensa è irrorata da una freschezza beverina.

(Alessandra Piubello)

Una storia vinicola iniziata già nel 500 avanti Cristo. Giornate estive calde e notti rigide nel periodo della vendemmia che creano un microclima ideale. Vigneti eroici che arrivano a mille metri di altezza. Sono le caratteristiche della valle Isarco, territorio emergente dell'Alto Adige che si trova nella zona di Chiusa e Bressanone. La viticoltura, quasi abbandonata alla fine della Seconda Guerra Mondiale, è rifiorita nel 1961 con la nascita della Cantina Produttori Valle Isarco, che da 24 soci fondatori oggi ne conta 135 che coltivano 150 ettari di vigneti da Bolzano a Sud di Bressanone. Cresciuta nel tempo, la cooperativa negli ultimi cinque anni ha investito oltre due milioni di euro per migliorare la struttura e le tecnologie utilizzate. In questa area, che non è collinare ma montuosa, sono coltivate quattordici varietà: dieci a bacca bianca e quattro rossa. Dalla cantina - che produce 950 mila bottiglie - il 98% della produzione è fatta di vini bianchi, dove primeggia l'uva aromatica Kerner. Il Sabiona doc 2019 nasce dopo un breve tempo di contatto con le bucce. La fermentazione avviene in botti di legno di acacia. Segue una maturazione sulle fecce nobili in tonneau per 15 mesi, dopodiché il vino matura per altri nove mesi in bottiglia. Al naso sprigiona un profumo intenso, aromatico, con sentori di albicocca e pesca. In bocca è speziato, corposo, con un'acidità spiccata. Può invecchiare 8-12 anni.

Assuli, attualmente, conta su 130 ettari vitati allevati a biologico, da cui si ottengono 100.000 bottiglie. La Cantina sorge in contrada Carcittella, non lontano da Mazzara del Vallo, circondata da 40 ettari di vigneto, mentre altri appezzamenti si trovano a Besi nei pressi di Castelvetrano, a Fontanabianca vicino a Salemi, a Conca di Segeste e, ultima acquisizione, nel Bosco Scorce a Buseto Palizzolo, ad un'altitudine di 600 metri. A guidare quest'azienda la famiglia Caruso, che ha fatto fortuna con il marmo estratto da Monte Cofano, creando nel 1948 il Perlatto di Sicilia e successivamente fondando la Sicilmarmi. Protagonisti assoluti delle etichette aziendali i vitigni di antica coltivazione dell'isola (Assuli cura anche un vigneto sperimentale con varietà "reliquia" quali l'Alzano, il Vitrarolo, la Cutrera, e la Rucignola): Insolia, Grillo, Zibibbo, Perricone e Nero d'Avola. Da quest'ultimo si ricava la materia prima per il Lorlando, oggetto del nostro assaggio. Il Nero d'Avola Lorlando 2019, affinato per 4 mesi in acciaio, appare di un bel rosso rubino compatto con riflessi porpora. I profumi trovano in un rigoglioso fruttato rosso il loro punto di forza, con qualche cenno speziato e di sottobosco a rifinitura. In bocca, il vino è tutto giocato sulla piacevolezza con un attacco morbido e uno sviluppo delicato e sapido, dal finale ben bilanciato ancora su ritorni fruttati.

(fp)



## HIC ET NUNC

Spumante Pas Dosé MonBULLAE

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Barbera, Cortese

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Hic et Nunc Società Agricola](#)

Proprietà: Massimo Rosolen, Valentina

Pascarella

Enologo: Cristiano Garella

Hic et Nunc nasce nel 2012 per volontà di Massimo Rosolen e Valentina Pascarella, che si prendono carico di una realtà preesistente e la trasformano in una scelta e un augurio: l'Hic et Nunc di Orazio, il qui e ora che ha permesso loro di scegliere proprio quella tenuta proprio in quel territorio - il Basso Monferrato - e che rappresenta il loro desiderio di permettere ai loro ospiti di estraniarsi dalle preoccupazioni future e passate, per godersi il presente. Con questo intento, e per rendere omaggio il territorio che li ha accolti, hanno costruito un wine resort nella tenuta di Ca' Milano e dedicato i 21 ettari vitati ai vitigni autoctoni della zona: Barbera e Grignolino soprattutto, ma anche Nebbiolo, Freisa, Dolcetto, Cortese e Baratuciat. Ne nascono 60.000 bottiglie divise in 10 etichette, di cui 3 sono bollicine. Fra queste, nato quest'anno, c'è il MonBullae (nome che, come gli altri, vuole evocare il Monferrato), ottenuto da uve di Cortese e Barbera, piantati su di un terreno tendenzialmente povero, ma pieno di roccia gialla compatta calcarea chiamata "pietra da cantone". Il vino rifermentato in bottiglia a contatto coi lieviti per 24 mesi, risultando uno spumante che porta con sé gli aromi del Cortese e la spiccata acidità della Barbera: profumo di vaniglia, gelsomino, ribes rossi e mela s'imprimono dolci in bocca, con una lunga nota erbacea e ammandorlata a chiudere il sorso cremoso.

(ns)

## ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Pinot Nero Rosé Fallwind

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Cooperativa Cantina](#)

[Produttori San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

"La qualità non conosce compromessi e ogni varietà ha bisogno di una collocazione particolare in vigna e di rese improntate sulla qualità", sottolinea il winemaker Hans Terzer, storico enologo della Cantina San Michele Appiano, riferendosi anche agli effetti che il riscaldamento globale ha sulla qualità delle uve. E perché la qualità sia sempre garantita anche di fronte al climate change, la cantina altoatesina ha reinterpretato la "Linea Selezione" - assemblando vini provenienti da zone differenti, comprese quelle piantate più recentemente in altitudini - e la rilancia in 10 etichette chiamandola "Fallwind". Così si chiama il vento "di caduta" che soffia dal massiccio della Mendola raffrescando i vigneti e impedendo loro di subire gli effetti nefasti del rialzo termico sul profilo aromatico delle uve. Questo rosé da sole uve Pinot nero, varietà che in Alto Adige dà risultati molto interessanti, è prodotta con il metodo Saignée, ossia con un salasso dal mosto durante la vinificazione in rosso, e a questo si deve la sua bella struttura. Fermenta in acciaio e poi matura per alcuni mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento. Di un colore buccia di cipolla, molto "moderno", al naso presenta note intense di lampone e altri piccoli frutti rossi. In bocca è grintoso, ha polpa, di bella acidità, con una interessante sapidità. Sarei curiosa di riassaggiarlo tra uno o due anni.

(Clementina Palese)

## SIDDÙRA

Isola dei Nuraghi Igt Carignano Èstru

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Carignano

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Natham Gottesdiener, Massimo

Ruggero

Enologo: Dino Dini

Si chiama Èstru, termine dialettale sardo, che significa "ispirazione", il nuovo rosso da pochi mesi in commercio della cantina di Luogosanto, ed è un rosso fresco e fruttato. Le uve Carignano che lo compongono arrivano da alcune vigne del basso Sulcis, che l'azienda gallurese gestisce con il proprio team. La versione 2021 ha un bel colore rosso rubino brillante dai riflessi violacei, proponendo un profilo aromatico che rimanda ai frutti di bosco, alle erbe aromatiche e alle spezie con lievi cenni balsamici a rifinitura. Snello e continuo il sorso, dall'impatto sapido e fragrante marcato da ritorni fruttati che ne esaltano l'agile bevibilità, che si congeda con un finale ancora balsamico. Siddùra nasce nel 2008 ed oggi gli ettari a vigneto sono 37 e si trovano nei pressi di Luogosanto, dove sorge anche la cantina. Le fermentazioni sono spontanee in modo da valorizzare il terroir di appartenenza, su cui, evidentemente, si gioca la sfida di questa realtà, che attualmente produce 200.000 bottiglie all'anno. Non manca neppure la sperimentazione, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno, passando per le anfore. Un'azienda, insomma, che in poco più di un decennio ha saputo mettere in campo etichette convincenti, sia dal punto di vista stilistico che qualitativo, andando ad inserirsi in un contesto enoico, quello sardo, ancora dai margini notevoli di sviluppo.

(are)

## TENUTA MAZZOLINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Noir

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta Mazzolino](#)

Proprietà: famiglia Seralvo-Braggiotti

Enologo: Stefano Malchiodi

Il Pinot Nero "Noir" della Tenuta Mazzolino è una delle più belle espressioni di Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, con molti riconoscimenti arrivati in varie annate e la 2018 che si candida a essere ancora protagonista venendo da una vendemmia molto equilibrata, che ha consegnato un vino già di ottima beva e con una lunghissima longevità davanti. Il Noir si "nutre" della corposità del terreno argilloso e con vene di arenaria e substrato gessoso da cui viene, quella vigna Regina che è la più vecchia (oltre 60 anni, ndr) e la più alta della tenuta di Corvino San Quirico, avviata nei primi anni 80 da Enrico Braggiotti. L'azienda è guidata oggi da Francesca Seralvo Braggiotti, terza generazione della famiglia. Nel bicchiere il Noir è di un rosso rubino intenso e limpido con sfumature granata. All'olfatto risulta complesso e affascinante, con i frutti di bosco maturi caratteristici del vitigno, accompagnati da sottili sfumature speziate e boisé. All'assaggio si impone per un ventaglio di sapori complessi e rari che spaziano dai frutti rossi ben maturi alle spezie piccanti, dal balsamico ai legni aromatici. La trama del vino è setosa ma fitta, con acidità e tannini nobili ben fusi e capaci di regalare un finale armonico. Si abbina bene a selvaggina, lumache e ricette a base di pesci nobili a carne rossa e grassa (salmone, tonno, rombo), oppure con formaggi a pasta semi-dura o dura di medio invecchiamento.

(Cristina Latessa)



## VARVAGLIONE

Salento Igp Rosato Susumaniello Rosé

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Susumaniello

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Società Varvaglione Vigne e Vini](#)

Proprietà: Cosimo Varvaglione

Enologo: Cosimo Varvaglione

Il Susumaniello Rosé 2021 possiede un bel colore rosa tenue sfumato ad anticipare un bagaglio aromatico che sa di lampone, rosa, e fragoline di sottobosco con qualche cenno floreale. In bocca, il sorso è piacevolmente morbido all'attacco, facendosi poi più fragrante e sapido nel suo sviluppo, accentuandone l'impronta agile e beverina. Un vino versatile e facile da abbinare, decisamente adatto, servito fresco, anche agli aperitivi. L'azienda con sede a Leporano, in provincia di Taranto, centenaria appena compiuta, essendo stata fondata nel 1921, è uno dei marchi di punta della puglia enoica e conta su 400 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 4.000.000 di bottiglie, che, evidentemente derivano da un'estensione ben più ampia (1.500 ettari di vigna totali) divisa tra appezzamenti in affitto e porzioni di terreni condotti da soci conferitori di provata affidabilità. La famiglia Varvaglione ha costruito questo imponente progetto enologico concentrando il proprio focus principalmente sulle uve locali - Primitivo, Negroamaro, Aglianico, Susumaniello, Verdeca, Falanghina, Malvasia e Fiano (con qualche modesta digressione, per esempio, sullo Chardonnay) - proponendone una declinazione distribuita su un ampio e articolato portafoglio etichette, legato ad uno stile che mette al primo posto precisione tecnica nell'esecuzione e intensità dell'espressione aromatica e gustativa.

(fp)

## PIAN DI MARE

Doc Montepulciano d'Abruzzo Maja

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 4.200

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Produttori Riuniti Pian di Mare](#)

[Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di così produttori

Enologo: Romeo Taraborrelli

Villamagna si trova a sud di Pescara, nella siccitosa Val di Foro in Abruzzo. A poco meno di 10 chilometri dal mare, a poco più di 200 metri di altezza e con uno dei principali massicci montuosi d'Italia alle spalle - la Maiella - qui, nel 1986, alcuni produttori si sono uniti, fondando Pian di Mare. Oggi sono 70 e si sono concentrati sul vitigno principe della regione, il Montepulciano d'Abruzzo, di cui producono 5 etichette, con uno spin off dedicato al Pecorino. Tanto sono variabili le condizioni pedo-climatiche dei loro vigneti e tanto variegati gli adattamenti pianta-terreno, che hanno deciso di intraprendere insieme ai Vivai Rauscedo un percorso di selezione massale di Montepulciano presenti sui loro campi. Ne è uscito un clone, chiamato Piandimare, che caratterizza almeno due delle loro etichette: Monolith e Maja. Entrambi sono frutto di lunghe macerazioni in acciaio e maturazioni in barrique, ed entrambi sono dedicati al territorio da cui nascono: il Monolith celebra i monoliti della Necropoli di Fossa, conosciuta come "la piccola Stonehenge d'Abruzzo"; il Maja invece consacra la montagna che dà una forte identità ai vini di questa regione. Entrambi molto intensi e concentrati di frutta e spezie, nell'annata 2016 si distinguono per lo sviluppo del sorso: il Maja, infatti, riesce a concedere più spazio alla freschezza, risultando più scorrevole e meno incisivo in termini di calore e tannino.

(ns)

## MAZZEI

Toscana Igt Rosso Siepi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 29.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Marchesi Mazzei Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

Degustare un'etichetta nel corso di una verticale rappresenta sempre un'occasione unica per comprendere un vino e la sua evoluzione "storica", l'importanza dell'annata e la capacità del produttore di interpretarla, così come il lavoro portato avanti da quest'ultimo per valorizzare il terroir a disposizione. Le annate di Siepi 2016, 2017, 2018, 2019 e, in anteprima, 2020, mettono in evidenza il grande lavoro di zonazione portato avanti dalla famiglia Mazzei, la valorizzazione dei suoli e la cura del Sangiovese e del Merlot per ottenere un vino che, al netto delle differenti caratteristiche delle annate, si distingue sempre per l'estrema eleganza. Tra le annate degustate, oltre allo straordinario 2019, merita una nota particolare il 2020 che si mostra nel bicchiere con un'affascinante veste rosso rubino profondo, brillante, con riflessi tendenti al porpora. Al naso il vino colpisce per eleganza e complessità, con una bella e delicata nota floreale, accompagnata da sentori di frutti rossi, cuoio, tabacco e spezie dolci. L'ingresso in bocca è fresco, morbido, con un tannino di carattere ma di grana fine. Al palato il vino si conferma complesso, con una spiccata nota di ciliegia matura ben integrata con speziature e note floreali e balsamiche, che ne rendono il finale piacevole e fresco. Confermando il "pedigree" di questa grande etichetta, il 2020, in commercio da settembre, si abbina perfettamente a piatti a base di carne rossa.

(Paolo Lauria)

## CHÂTEAU BASTOR

Aoc Sauternes Lamontagne

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sémillon, Sauvignon Blanc,

Sauvignon Gris

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Château Bastor-Lamontagne](#)

Proprietà: Le Grands Chais de France

Enologo: Pietro Pastore

Château Bastor affonda le sue origini nel XVIII ed è presente con il nome "Bastore" nei documenti dell'epoca come centro vitivinicolo, rappresentando uno dei nuclei produttivi più antichi della denominazione del Sauternes. Da allora, nel corso dei decenni, pur passando di mano in mano, ha mantenuto intatta la propria rilevanza ed oggi è di proprietà del gruppo Le Grands Chais de France. I vigneti si trovano all'interno del comune di Preignac, dal cui porto si diffusero le bottiglie del mufato più noto al mondo, ed è uno dei cinque villaggi che formano la denominazione del Sauternes, insieme a Fargues, Bommes, Barsac (che a sua volta è una denominazione) e Sauternes. Gli ettari vitati sono 56, riuniti praticamente in un'unica parcella (41 ettari) e contraddistinti da suoli siliceo-pietroso, dove vengono allevate in biologico le classiche varietà dell'areale: Sémillon, Sauvignon e Muscadelle. Il Sauternes Lamontagne è fermentato in barrique nuove e di secondo passaggio, dove resta ad affinarsi per 10-12 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. Dal colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati, la versione 2019 possiede aromi di albicocca e cedro canditi, erbe aromatiche, con tocchi iodati a rifinitura. In bocca, il sorso è morbido, con i toni dolci ben contrastati da una costante fragranza acida che ne accentua l'allungo, fino ad un finale solido dai rimandi agrumati e di nuovo iodati.

(are)



## FANTI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: **Tenuta Fanti**

Proprietà: Fanti Baldassarre Filippo

Enologo: Elisa e Filippo Fanti, Paolo

Vagaggini

È molto saporito di frutta rossa e fresco di agrumi - con un cenno di vaniglia - questo Rosso di Montalcino 2020, con un lieve tocco amaricante ad alleggerirne la dolcezza e un tannino docile a rallentarne la scorrevolezza. L'azienda Fanti lo produce da 15 ettari (dei 55 totali) dedicati proprio a questa etichetta, composti da terreni ricchi di scheletro e galestro, e lo affina per 6 mesi in legno, di cui un 60 per cento piccolo. Una vinificazione in legno simile a quella che dedica ai tre Brunello che produce (Vigna Le Macchiarelle, Vallocchio e il Brunello annata), e che si discosta, quindi, dall'uso di sole botti grandi: la strada più tradizionale dedicata al Sangiovese coltivato in seno alla denominazione del territorio. La tenuta Fanti resta però ancorata alla sua storia dal punto di vista agronomico: di proprietà della famiglia dall'800, era un'azienda mezzadrile trasformata in vitivinicola negli anni Sessanta da Filippo (che oggi la conduce insieme alla figlia Elisa). Questa versatilità contadina è rimasta e ne sono segno la varietà di prodotti agricoli che poche aziende ilcinesi hanno mantenuto: vino e olio, diffusamente prodotti nel Comune, qui si affiancano alla grappa, al miele e allo zafferano. Prodotti tipici del territorio, che nel piccolo paradiso di Castelnuovo dell'Abate, che si dispiega intorno all'Abbazia benedettina di Sant'Antimo, trovano uso anche nel ristorante della tenuta.

(ns)

## LURETTA

Doc Colli Piacentini Chardonnay Sein

D'Armani

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.250

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: **Luretta Azienda Agricola**

Proprietà: Felice e Lucio Salamini, Carla Asti

Enologo: Alberto Faggiani

Felice Salamini, allevatore di bestiame, si innamora di un vecchio vigneto abbandonato nei colli piacentini nel 1988. Da lì, l'acquisizione progressiva di sessanta ettari - posti ad un'altezza media di 200 metri sul livello del mare su terreni di deposito fluviale argillosi-limosi e calcarei - dove impianta varietà solitamente non molto praticate in questo areale, patria di vini frizzantini e/o amabili. La filosofia produttiva aziendale, però, si dimostra solida ed efficace, giungendo ad un'attenzione in vigna rigorosa ed alimentata dalle pratiche biologiche e ad un numero complessivo di 250.000 bottiglie. La cantina, dal 2002 trasferitasi nel Castello di Momeiano in Val Luretta, prende il nome proprio dalla valle legata al torrente omonimo, affluente del Tidone. Da diversi anni con Felice c'è anche il figlio Lucio, che ha saputo aggiungere un tocco di modernità anche ai classici locali: dalla Malvasia alla Barbera, fino al Gutturino. Oggetto del nostro assaggio è invece uno Chardonnay, il Sein D'Armani, prima uscita 1997, che nell'intenzione dei suoi artefici vuole riprendere lo stile dei bianchi borgognoni. Affinata in barrique per 9 mesi, la versione 2020 possiede aromi di frutti tropicali fragranti, tocchi di vaniglia e un lieve contributo speziato. In bocca, il sorso è generoso dalla netta timbrica sapida, che termina in un finale leggermente affilato su rimandi agrumati e speziati.

(fp)

## ZOOM



### GARDA FOODIE, MIGNON SALATI

VIALE TRENTO, 9 - RIVA DEL GARDA (TN)

Tel: +39 340 8402275

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

La "Garda Foodie", Factory di finissima pasticceria creata da Vanessa Miorelli imprenditrice alberghiera di Riva del Garda, lancia una nuova linea di prodotti, una gustosa ed elegante gamma di mignon e finger food salati, ideali per un aperitivo o come entrèe in una cena o in un pranzo. Fra le golose proposte il cubo all'albicocca, peperone e gorgonzola, il frollino di mais con chantilly al mascarpone e uova di trota o la tartelletta di trota del Garda affumicata, cipolla e mango. Un'alternanza di piaceri contrastati, che propongono il classico incontro/scontro fra il dolce e il salato, interpretando in chiave moderna una pasticceria di piccole porzioni per bocconi capaci di soddisfare il palato, mantenendo in perfetto equilibrio gusto e leggerezza. La pasticceria "Garda Foodie" - I Sapori di Casa Miorelli è nata come marchio della linea gastronomica di Astoria Resort di Riva del Garda con l'obiettivo di portare l'eccellenza di queste preparazioni agli ospiti del Resort e all'intero territorio del Garda.

## RISTORANTE



### INDIGENO CUCINA TERRESTRE DI SALCHETO

VIA DELLA BIANCA, 15 - MONTEPULCIANO (SI)

Tel: +39 0578 799031

Sito Web: [salcheto.it](http://salcheto.it)

Ha aperto "Indigeno" - Cucina Terrestre, nuovo format ristorativo che va a completare l'offerta di Salcheto Winery a Montepulciano, perseguendone la stessa filosofia ambientalista. In cucina la consulenza è di Paolo Parisi. Non un semplice ristorante, ma un vero e proprio laboratorio, dove anche il cliente contribuisce al progetto gastronomico. Si parte dall'idea di panificazione "confortante", che trasmette calore, il profumo della tradizione, attraverso l'utilizzo di grani antichi più salubri. L'azienda approvvigiona la cucina con i suoi due grandi orti. La carne, da cacciagione e da allevamento da cortile, animali per i quali non è previsto un dispendio energetico per l'allevamento e che vivono "pulendo" la campagna circostante. Il lago, con il suo pesce proveniente da pesca non invasiva grazie a cooperative della zona. Il fritto, inteso come "riciclatore di scarti", nel senso nobile del termine. I salumi e i formaggi, provenienti da filiera corta (come i salumi di cinta e il pecorino di Pienza, ma anche la fagiolina del Trasimeno).



# 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: © Assuli

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*