

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 216 - Dal 24 al 30 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 24 AL 30 LUGLIO 2022

Poliziano

Château Lynch-Moussas

Conte Vistarino

Ferrari

Pietroso

Cològnola - Tenuta Musone

Nals Margreid

Carpenè Malvolti

Tenuta Argentiera

Ezio Poggio

Ruggeri

Leone de Castris

Casale Pozzuolo

Le Monde

Zoom: Luigi Guffanti Formaggi, Erboritain

Ristorante: Hotel Punta Scario - Malfa, Salina (ME)



POLIZIANO

Docg Vino Nobile di Montepulciano
Asinone

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Poliziano](#)

Proprietà: Federico Carletti

Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

La cantina di Federico Carletti, nata nel 1961 da un primo nucleo di 22 ettari, negli anni è cresciuta fino a raggiungere gli attuali 145 ettari coltivati a vigneto, per una produzione di 650.000 bottiglie. Ma non sono soltanto i numeri a ricordarci che questa realtà è uno dei top player della denominazione del Nobile di Montepulciano. Federico Carletti ha infatti costruito, a partire dal 1980, anche una delle aziende più importanti dell'Italia enoica tout court, protagonista, insieme a poche altre, di quella ascesa del vino toscano, che ha disegnato paradigmi e scenari del tutto nuovi e altamente competitivi, contando in primis su una implacabile costanza qualitativa, con punte d'eccellenza altrettanto affermate. E l'Asinone continua a rappresentare l'etichetta simbolo di questa azienda. Prodotto per la prima volta con la vendemmia 1983, il Nobile Asinone, maturato per 16-18 mesi in barrique a seconda delle caratteristiche dell'annata, incarna uno stile riconoscibile e un carattere definito, che ne hanno fatto uno dei rossi toscani più significativi. La versione 2018 propone una successione di aromi che richiamano i piccoli frutti rossi con cenni di spezie e menta a rifinitura. In bocca, il sorso è succoso, pieno e solido ma per nulla sovradimensionato. I tannini sono incisivi e saporiti e, insieme ad una fragranza acida continua, articolano un vino ben profilato e senza tentennamenti.

(fp)



CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS

Aoc Pauillac Grand Cru Classé
100 Anniversary

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Château Lynch-Moussas](#)

Proprietà: Philippe Castéja

Enologo: Valérie Lavigne, Axel Marchai

La storia di questo Château bordolese risale al 1610, quando il Domaine de Moussas-Bages apparteneva alla famiglia di commercianti di vino Jehan. Nel 1728 il Domaine de Moussas-Bages fu acquistato dalla famiglia Drouillard. Nel 1748, Thomas Lynch, ereditò dalla moglie, Elisabeth Drouillard, la tenuta che ribattezzò Château Lynch. Nel 1779, subentrò Jean-Baptiste Lynch e quando morì, nel 1835, la proprietà fu divisa in due: Lynch-Moussas e Lynch-Bages. Nel 1847, Château Lynch-Moussas fu acquistato da una famiglia di commercianti di vino spagnoli, i Vasquez. Nel 1855 in seguito alla celeberrima classificazione di Napoleone III, fu compreso tra i "Cinquièmes Crus". Nel 1919, Jean Castéja, già proprietario di Châteaux Duhart-Milon, Pichon-Longueville Baron e Doisy-Védrières, portò Château Lynch-Moussas nel patrimonio familiare. Alla fine degli anni '60, i suoi figli Pierre, Émile, Jean ed Édouard Castéja decisero di dividere i beni di famiglia. Nel 1970, Émile Castéja prese le redini dello Château che oggi conta su 62 ettari a vigneto situati nel Médoc, sulla riva sinistra della Garonna ed è condotto da Philippe Castéja e suo figlio Frédéric. Il Pauillac 2019, Cabernet Sauvignon in prevalenza, come da tradizione nella sua sottozona, profuma di grafite, cedro e piccoli frutti rosso. In bocca, il sorso è succoso e fragrante, dallo sviluppo continuo che si chiude in un finale ampio e sapido.

(are)



CONTE VISTARINO

Docg Oltrepò Pavese Pinot Nero Pas Dosé
1865

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Conte Vistarino Società Agricola](#)

Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino

Enologo: Vittorio Merlo

Nel 1850 il Conte Augusto Giorgi di Vistarino piantò per primo il Pinot Nero in Oltrepò, nella sua grande tenuta di Rocca de' Giorgi, importando le barbatelle direttamente dalla Francia e dando così origine alla grande tradizione spumantistica dell'Oltrepò Pavese. Tanto basta perché la famiglia Giorgi di Vistarino, oggi rappresentata dalla contessa Ottavia, si fregi orgogliosamente del titolo della "dinastia del Pinot Nero" e sia impegnata nella mission di "interpretare al meglio il nobile vitigno perseguendo la massima qualità nel rispetto del territorio e della sua vocazione", come ci ha raccontato la contessa in occasione della manifestazione sui vini dell'Oltrepò Pavese organizzata al ristorante Beef Bazaar a Roma. 1865 Conte Vistarino Pas Dosé è lo spumante di riferimento dell'azienda in quanto ricorda proprio la data in cui Augusto Giorgi di Vistarino, assieme a Carlo Gancia, produsse il primo Champenoise di pinot nero in Italia. Questo Blanc de Noir è un metodo classico che affina 60 mesi sui propri lieviti. Nel bicchiere presenta un colore giallo paglierino dai riflessi dorati, perlage fine. Al naso si apre con un bouquet ricco e complesso, con delicate sensazioni floreali sostenute da un sottotono gradevolmente minerale. Al palato risulta secco e agrumato, di buona armonia e struttura, con un finale intenso e sapido. È ideale per aperitivo ma anche a tutto pasto. Si abbina molto bene ai piatti di pesce.

(Cristina Latessa)



FERRARI

Doc Trento Brut Nature Perlé Zero Cuvée
Zero 14

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Ferrari f.lli Lunelli](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Ruben Larentis

Agli inizi del Novecento, Giulio Ferrari intuì la potenziale vocazione del Trentino per la produzione di spumanti. A quell'epoca però quelle terre facevano parte dell'impero austro-ungarico: come convincere a bere quei vini i padroni austriaci? L'idea fu semplice quanto geniale: richiamare con un termine a loro familiare la caratteristica principale degli spumanti. "Perlend", in tedesco, significa spumeggiante e Giulio Ferrari lo definisce ulteriormente francesizzando in "Perlé". Il Dosaggio Zero Perlé Zero Cuvée è ottenuto dall'assemblaggio di vini-base di tre diverse annate (in questo caso precedenti alla 2014), affinati in tre diversi materiali: acciaio, legno e vetro. Questa complessità nell'assemblaggio determina una "nuova dimensione", che, in qualche modo, "sostituisce" il dosaggio. La cuvée così composta passa in bottiglia per la rifermentazione, dove resta per almeno sei anni sui lieviti. La Cuvée Zero 14 possiede grande chiarezza e incisività olfattiva, ma è forse in bocca dove si provano le sensazioni più convincenti: verticalità, fragranza e sapidità. Con il Perlé base e i Perlé Reserve Rosé, Perlé Reserve Nero e Perlé Reserve Bianco integra una fortunata gamma di spumanti davvero ben centrati. Ferrari, di base a Trento e di proprietà della famiglia Lunelli, ha davvero bisogno di poche presentazioni, rappresentando il marchio più solido della spumantistica italiana.

(fp)



PIETROSO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Pietroso](#)

Proprietà: Gianni Pignattai

Enologo: Gianni Pignattai, Alessandro Dondi

Il caldo dell'estate 2020 è perfettamente percepibile nel Rosso di Montalcino di Pietroso, ma la delicatezza del fiore e del frutto, che il vino riesce a diffondere nel naso e in bocca, riappacifica l'assaggio, rendendolo infine piacevolmente mentolato e agrumato in chiusura. Non stupisce che la famiglia Pignattai sia uscita a testa alta dalle difficoltà dell'annata: è qualche anno, infatti, che conferma e rifinisce un suo stile e una sua classicità costantemente gradevoli, sia per il Sangiovese che diviene Brunello, che per quello che esce dopo un anno in botte di legno grande e mezzo in bottiglia. Le uve per il Rosso provengono da 3 vigneti diversi: due sono in loro gestione e si trovano nella zona nord e nella zona ovest della denominazione; la terza parte proviene invece da Sant'Antimo, dove si trova il loro vigneto di proprietà più grande, iscritto a Brunello, da cui scelgono le uve che danno vini più pronti e rotondi. Tutti i vini di Pietroso nascono dagli assemblaggi delle vigne che possiedono (o curano): i 6,5 ettari di vigneti aziendali si distribuiscono fra Castelnuovo dell'Abate, la cantina a pochi chilometri a ovest di Montalcino e Montosoli. Proprio da qui nasce il loro unico cru: un vigneto malandato da cui producevano un Igt da piante vecchie di Sangiovese-Colorino-Ciliegiolo, che reimpiantarono a malincuore nel 2015, per rendere onore ad una delle zone più vocate del territorio iltinese.

(ns)



COLÒGNOLA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Dosaggio Zero Darini

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Tenuta Musone](#)

Proprietà: Walter Darini

Enologo: Gabriele Villani

La cantina Cològnola - Tenuta Musone di proprietà di Walter e Serena Darini si estende per 33 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 180.000 bottiglie. Siamo sul crinale delle due denominazioni di riferimento del Verdicchio, quella dei Colli di Jesi e di Matelica e la gamma delle etichette aziendali privilegia, evidentemente, il suo lato "bianchista", anche se la cantina non disdegna alcune mirate digressioni sul terreno "rossista", rappresentate dal "Cantamaggio" e dal "Buraco" e sul versante rosato dal "Via Rosa", tutti e tre ottenuti da uve Montepulciano in purezza. Il cuore del portafoglio prodotti ruota attorno al Verdicchio, il vitigno marchigiano senz'altro più rappresentativo, declinato in cinque vini a comprendere anche una versione dolce passita. A questi si aggiungono anche due spumanti, "Musa" e "Darini", entrambi Metodo Classico da uve Verdicchio, che si differenziano per il tempo di permanenza sui lieviti. Il Dosaggio Zero "Darini" 2014, oggetto del nostro assaggio, è il vino a base Verdicchio più ambizioso e resta in bottiglia prima della sboccatura almeno per 60 mesi. Il suo profilo olfattivo evidenzia delicate note di fiori e frutti bianchi su leggeri sentori di lievito e crosta di pane. In bocca, il sorso è ricco ed intenso, dal perlage fine e persistente, ma sa anche rendersi incisivo e fragrante, fino ad un finale leggermente ammandorlato.

(are)



NALS MARGREID

Doc Alto Adige Bianco Cuvée Nama

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 125,00

Azienda: [Cantina Nals Margreid](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Harald Schraffl

«Con queste uve, dovete fare un grande vino». L'invito del winemaker australiano Stephen Henschke, che nel 2010 ha visitato l'Alto-Adige e la cantina Nals Margreid, deve aver convinto l'amministratore delegato della cooperativa, Gottfried Pollinger. Il quale sposa l'idea e lancia il progetto, coinvolgendo l'università di Bolzano e i viticoltori che vogliono impegnarsi in un percorso di qualità e sostenibilità. Da quella scelta nasce la Cuvée NAMA. Il nome ne rivela le origini: deriva dalle prime due lettere dei paesi Nalles e Margrè (che in tedesco si dicono Nals e Margreid) dove crescono le uve: Pinot Bianco e Sauvignon a Nord e Chardonnay più a Sud. Dopo la prima annata 2016, oggi abbiamo la 2018. Il vino fermenta e affina diciotto mesi in piccole botti di rovere; dopo l'assemblaggio, segue una maturazione di nove mesi in acciaio e un anno in bottiglia. Ne esce un vino di grande freschezza e lunghezza, che sa di mela, pera, mandorla, zenzero e fiori di acacia, con note affumicate. Un «Super Alto Adige bianco» - com'è stato definito - per palati fini e portafogli spessi. Un vino che connota la cantina Nals, nata nel 1764, che da allora ha fatto crescere il territorio ed è cresciuta nel territorio: dopo essere stata acquisita da 32 famiglie ed essersi unita nel 1985 alla cantina Margreid, oggi conta 160 ettari di terreno divisi in 14 microzone e vigne che crescono tra i 200 e i 900 metri di altezza.



CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut 1868

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore 1868 rende omaggio all'anno in cui il pioniere della spumantizzazione all'italiana Antonio Carpenè fondò la Società Enologica Trevigiana, da cui anni dopo nacque l'omonima azienda di Conegliano, dando, inconsapevolmente, il "La" alla valorizzazione di un vitigno veneto, il primo passo di quello che oggi è il fenomeno Prosecco. Antonio Carpenè fondò anche una cantina, oltre a consolidare un intero territorio e il relativo vitigno a bacca bianca, oggi conosciuto come Glera. Ma ciò che ha reso la sua azienda famosa in tutto il mondo è stata l'idea di spumantizzare il vino bianco delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, ed è così che, nel 1924, inventò il vino veneto oggi così famoso. Dal colore giallo paglierino leggermente carico, l'Extra Brut ha profumi di acacia e rosa ad incrociare note di mela e pompelmo. In bocca, il vino è rotondo, cremoso e sapido. Sul finale tornano note fruttate e floreali. Carpenè Malvolti è cantina che ha bisogno di poche presentazioni, ormai assurda fra i simboli del Prosecco e della spumantistica italiana in genere. Attiva da oltre un secolo e mezzo non solo ha contribuito in modo significativo allo sviluppo della produzione di bollicine venete, ma ha saputo anche ritagliarsi un posto di primo piano nel panorama enologico nazionale, producendo oggi oltre 5 milioni di bottiglie che vanno a riempire gli scaffali praticamente di tutto il mondo.

(fp)



TENUTA ARGENTIERA

Doc Bolgheri Rosso Poggio ai Ginepri

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Argentiera Società Agricola](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: N. Carrara, S. Derencourt

Il Bolgheri Rosso Poggio ai Ginepri, che, pur posizionandosi alla base della produzione di Tenuta Argentiera (è declinato anche in versione bianco e rosato), è vino in possesso di un profilo qualitativo significativo, ormai diventato una costante unanimemente riconosciuta. La versione 2019, fa tesoro di un'annata particolarmente interessante per il bolgherese, capace di dare vini di impatto ma al contempo non privi di equilibrio e dinamica. Possiede impianto aromatico scuro che sa di mirtillo e mora, solcato da cenni di liquirizia, vaniglia e ricordi erbacei che ne rinfrescano il quadro. In bocca, il vino non nasconde la sua generosa struttura, ma il sorso resta ritmato, ampio, succoso e sapo-rito. Tenuta Argentiera è una delle aziende più belle e importanti di Bolgheri e si trova al confine meridionale della denominazione, in località Donoratico. La cantina, che conta su una superficie vitata di 76 ettari, per 450.000 bottiglie di produzione complessiva, è di proprietà dell'industriale austriaco Stanislaus Turnauer, accanto a cui troviamo l'amministratore delegato Federico Zileri Dal Verme. Da sempre ha puntato alla valorizzazione di questo areale, con vini di ineccepibile fattura e accentuata personalità mediterranea. Nell'offerta aziendale anche il Villa Donoratico, i Cru Giorgio Bartholomäus, Ophelia Maria e Lavinia Maria, il Bolgheri Superiore Argentiera e l'Igt Ventaglio.

(fp)

EZIO POGGIO

Doc Colli Tortonesi Terre di Libarna
Timorasso Archetipo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Poggio Azienda Vinicola](#)

Proprietà: famiglia Poggio

Enologo: Ezio Poggio

Ezio è enologo e Mary è laureata in farmacia, ma si è convertita all'attività di famiglia. Sono loro, fratello e sorella, la terza generazione alla guida della cantina Ezio Poggio in Val Borbera, a sud-est di Alessandria. Nel 2003 sono partiti con un progetto ambizioso: recuperare il Timorasso. L'azienda ha vissuto tutte le tappe della presa di consapevolezza che ha portato un vitigno sottovalutato assai a diventare uno dei bianchi più in vista del vigneto Italia. La prima vendemmia è del 2008, nel 2011 l'azienda entra nella denominazione dei Colli Tortonesi con la sottozona Terre di Libarna e da allora gioca sul mercato la carta del Timorasso, che produce sia nella versione ferma che spumantizzato in purezza (opzione consentita solo nella sottozona). Le uve raccolte sui rilievi appenninici, oltre i 400 metri, valorizzano il terroir e sono espressione del particolare microclima della valle, che vive di escursioni termiche e brezze marine strizzando l'occhio alla Liguria. Una voce chiara di questa terra è Archetipo, un Timorasso che in azienda definiscono "selvatico ma elegante". Vinificato con fermentazione e affinamento in acciaio sulle fecce fini (con bâtonnage programmati), il vino mantiene nel calice un colore brillante. Al naso combina aromi succosi di mela, litchi e tocchi di salvia. Il sorso è voluminoso e fruttato, caratterizzato da un profilo amaro-gnolo e salato, rivelandosi caldo sul finale.

(Giambattista Marchetto)

RUGGERI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Dry Giustino B.

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera e altre varietà di uve bianche del territorio

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 18,50

Azienda: [Società Ruggeri & C.](#)

Proprietà: Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei

Enologo: Fabio Roversi

La cantina Ruggeri, fondata da Giustino Bisol e Luciano Ruggeri nel 1950, ed oggi di proprietà del Gruppo Rotkäppchen-Mumm, rappresenta una delle stelle del Prosecco, interpretando con rigore gli stilemi della denominazione e della tipologia. L'azienda, 28 ettari di vigneto per una produzione annua di 1.600.000 bottiglie, acquista le uve anche da un centinaio di conferitori di provata affidabilità che coltivano la loro vigna nelle migliori zone del comprensorio, tra Valdobbiadene e Cartize, in frazioni storiche come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, ai vertici delle zone più vocate della denominazione, rappresentando, pertanto, un ulteriore tesoro di casa. Insomma, fatto non sempre usuale per il Prosecco, tutto comincia dalla vigna e le tecniche di vinificazione sono solo l'ultimo tassello per la produzione di spumanti di primissima fascia. Rappresenta decisamente il vino simbolo aziendale l'Extra Dry Giustino B., che porta in etichetta il nome del fondatore dell'azienda e che ci ricorda la storia di questa Maison. Si tratta di uno spumante che nella versione 2021 risulta piacevolmente fruttato nel suo profilo olfattivo, dove emergono soprattutto profumi di mela, pere e pesche mature, accompagnati da leggeri richiami di erbe aromatiche e fiori bianchi. Morbido, fragrante, continuo e non privo di dolcezza al palato, che tuttavia riesce ad essere anche vivace e saporito.

(are)

LEONE DE CASTRIS

Doc Salice Salentino Negroamaro Per Lui
Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 47,00

Azienda: [Az. Vitivinicola Leone De Castris](#)

Proprietà: famiglia Leone de Castris

Enologo: Andrea Esposito, Riccardo

Cotarella

La linea "Per Lui" è dedicata da Piernicola a suo padre Salvatore Leone de Castris, pioniere della viticoltura pugliese. Il Salice Salentino Riserva, composto da uve Negroamaro in purezza, matura per 12 mesi in legno grande. La versione 2016 appare nel bicchiere di un colore rosso rubino, intenso e profondo. Lo spettro olfattivo si muove intorno ad aromi di frutta rossa matura e in confettura, sciroppo d'acero, liquirizia, spezie e ricordi di macchia mediterranea. In bocca, il sorso è, ricco, caldo e generoso, chiudendo con un finale persistente dai ritorni fruttati e speziati. Realtà senz'altro di riferimento nel panorama enico pugliese, sia per storia che per tradizione produttiva, la Leone de Castris coltiva i suoi vigneti in varie tenute, dislocate nelle province più significative della produzione enoica pugliese: Lecce, Brindisi, Bari e Taranto, a Salice Salentino, Campi e Guagnano nel cuore del Salento. 300 gli ettari totali coltivati a vigneto e allevati con varietà locali e internazionali, per una produzione di 2 milioni e mezzo di bottiglie (declinate in un portafoglio etichette molto articolato, formato da oltre quaranta referenze). Sono vini, in generale, ben realizzati tecnicamente e dal tratto stilistico mediterraneo, che giocano su un'impostazione moderna in grado di mettere in campo da un lato vini più immediati e, dall'altro, prodotti più complessi e di buona longevità.

(fp)



CASALE POZZUOLO

Docg Montecucco Rosso della Porticcia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Casale Pozzuolo](#)

Proprietà: famiglia Galluzzi

Enologo: Giuseppe Gorelli

Casale Pozzuolo nasce da una promessa fatta ad un nonno amato, che se n'è andato con un rimpianto nel cuore: non essere riuscito a ristrutturare il vecchio casale - rudere del 1020 - attorno a cui curava le sue uve. Daniele Galluzzi era cresciuto e aveva aperto una sua impresa, ma alla parola data al nonno ha tenuto fede. Soprattutto perché quella terra lo rallenta, gli dà una soddisfazione nuova. Ci sono voluti 4 anni per ristrutturare gradualmente l'edificio e per (ri)piantare i vigneti, oggi poco meno di 6 ettari. E poi ci è voluto l'incontro con l'enologo ilcinese Giuseppe Gorelli, che lo ha tolto da un periodo di scontro e lo ha aiutato ad interpretare meglio il Sangiovese e ad approcciarsi in modo diverso ai mercati. Vendemmia la sera e in più passaggi; osservare le piante e i loro movimenti, come cambiano di metro in metro a seconda del terreno su cui crescono (per lo più vulcanico); beneficiare dello scambio di correnti fra l'Amiata e il mare; scegliere fermentazioni spontanee e legni grandi; contare sul cantiniere di sempre, Giacomo Franci. Ecco il segreto di Casale Pozzuoli, che produce tre vini a Sangiovese, di cui uno in bianco. I due rossi assaggiati - Montecucco 2019 e Montecucco Riserva 2018 - parlano la stessa lingua di frutta rossa, spezie, chinotto, pepe, sangue e alloro, ma con profondità di campo gustativa diverse, in termini di incisività, aderenza, rotondità e sapore. Fratelli, buoni.

(ns)



LE MONDE

Doc Friuli Pinot Bianco

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 36.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Arcadia Società Agricola](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

Le Monde, fondata nel 1970 a Villa Giustini di Portobuffolè, è stata rilevata da Alex Maccan nel 2008 ed attualmente conta su 85 ettari per una produzione annua di 700.000 bottiglie. L'azienda friulana, posta tra i fiumi Livenza e Meduna, ai confini con il Veneto, rappresenta una realtà del tutto a sé stante, perché dal punto di vista agronomico offre una composizione dei propri terreni del tutto diversa da quella che s'incontra, in generale, in questa parte d'Italia, con una quasi assoluta prevalenza calcareo-argillosa, mentre non è presente la componente ghiaiosa caratterizzante la pianura friulana. In questo senso, si potrebbe parlare di un vero e proprio Cru a dimensione aziendale, da cui si ottengono vini dalle caratteristiche organolettiche molto discostanti da quelli che, in generale, sono prodotti in questo areale. L'età media dei vigneti è di trenta anni, il che aumenta il grado di compiutezza delle etichette a marchio Le Monde, ormai un punto di riferimento regionale, sia nelle sue declinazioni bianchiste che rossiste. Il Pinot Bianco 2020, affinato in acciaio sulle sue fecce fini per 6 mesi, propone un bagaglio aromatico intenso che sa di fiori bianchi, agrumi, banana, salvia, camomilla e mandorla. In bocca, il sorso è immediatamente piacevole e soprattutto fragrante, dominato da una base sapida continua, che solo nel finale lascia spazio ad una timbrica ancora agrumata.

(fp)

ZOOM



LUIGI GUFFANTI FORMAGGI, ERBORITAIN

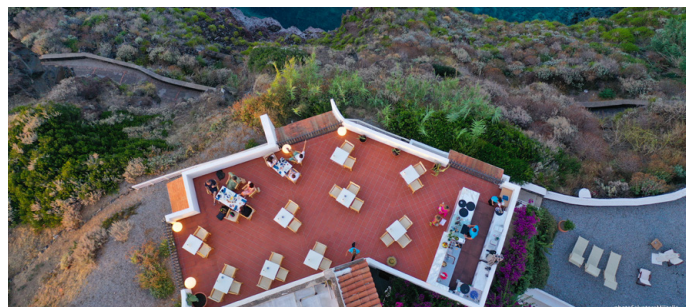
VIA MILANO, 140 - ARONA (NO)

Tel: +39 0322 242038

Sito Web: guffantiformaggi.com

L'antica formaggeria Luigi Guffanti di Arona, in provincia di Novara, propone in chiave moderna la classica pralina erborinata Guffanti, "Erboritain", un "Napolitain" al cioccolato (sia cioccolato al latte che cioccolato bianco) con un'anima di formaggio erborinato. Ogni pralina riporta il nome dei fondatori della Luigi Guffanti Formaggi, ovvero i coniugi Luigi e Dirce. "Dirce" è composto da cioccolato al latte con erborinato novarese, mentre "Luigi" presenta cioccolato bianco con all'interno erborinato Sancarloni al caffè. I due Napolitain uniti formano un cuore, che è anche quello con cui Guffanti tramanda nel tempo la propria tradizione casearia. Il tutto sottolineato dalla dedica ai fondatori dell'azienda (nata nel 1976), a simboleggiare una dedizione all'arte casearia solida e tenace, che, nel tempo, ha offerto con continuità una ricca proposta comprendente anche formaggi quali l'Asiago, il Bagòss, il Bastardo del Grappa, il Berg rebell, il Bitto, il Blu di Lanzo e il Bra, per citarne soltanto alcuni.

RISTORANTE



BISTROT DELL'HOTEL PUNTA SCARIO

VIA SCALO, 8 - MALFA (ME)

Tel: +39 090 9844139

Sito Web: hotelpuntascario.it

A Salina in località Malfa, siamo nelle isole Eolie, l'hotel Punta Scario, offre oltre ai classici servizi di hôtellerie anche quello di light lunch per deliziare i palati dei propri ospiti nel segno della caleidoscopica cucina siciliana a cura del maitre Hicham Fakhine e della signora Maria Catena Marchetta, cuoca storica della struttura, salinese doc e custode della tradizione gastronomica eoliana. Piatti semplici tramandati nei secoli e realizzati a partire da un'offerta esclusivamente vegetariana con le verdure provenienti dall'orto biologico attiguo alla cucina a recitare il ruolo di protagonista. Il menu offre, per fare qualche esempio, la parmigiana di zucchine, gli involtini di melanzane, la caponata, l'insalata di capperi. Per chi invece preferisce pranzare fuori è disponibile anche il servizio take away. Ed è sempre Maria Catena che si occupa della preparazione delle leccornie tipiche dello street food siciliano, come, per esempio, gli arancini, pane e panelle e poi torte e biscotti preparati per la prima colazione.



Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it



Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it
tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Le Monde

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



L'innovazione in viticolum