

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 217 - Dal 31 Luglio al 6 Agosto 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 31 LUGLIO AL 6 AGOSTO 2022

*Librandi*

*Borgo Conventi*

*Cembra*

*Marisa Cuomo*

*Cantina Fonzone*

*Zaccagnini*

*Frasca*

*Corte del Golfo*

*Col di Lamo*

*Mezzacorona*

*Punto Zero*

*Château du Tertre*

*Cantine Dei*

*Masottina*

*Zoom: Salumificio Squisito, Strolghino*

*Ristorante: Gastronomia Angiò - Catania*



## LIBRANDI

Calabria Igt Bianco Efeso

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Mantonico Bianco

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Librandi](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Sebbene leggermente predominante la produzione rossa, Librandi, simbolo della Calabria enoica, realizza anche bianchi intriganti. Ne è un buon esempio l'Efeso, Mantonico in purezza, affinato per 8 mesi in barrique sulle fecce fini. La versione 2020 ha naso che sa di erbe aromatiche, frutta bianca, con un tocco sulfureo leggero a completarne il cerchio. In bocca, il sorso è generoso e saporito, a tratti croccante, con una buona fragranza complessiva a contraddistinguere lo sviluppo continuo. Librandi oggi conta su 232 ettari di vigneto coltivati a biologico e le bottiglie in media ogni anno sono 2.200.000. Numeri importanti che segnalano il peso di questa realtà, sottolineando un salto quantitativo per nulla disarmonico con la qualità delle etichette aziendali, saldamente fra le migliori della Calabria e non solo. Già perché Librandi è senz'altro il marchio che ha maggiormente influito sulla crescita enoica del lembo estremo del sud Italia continentale, riportandolo, per così dire, ai fasti della sua storia antica. Un'operazione iniziata nel 1993, che ha dato i suoi risultati più importanti a partire dalla seconda metà del Nuovo Millennio. Questo tanto per inquadrare il valore e l'impegno della cantina con sede a Cirò Marina, che, con la seconda generazione, Nicodemo Librandi e suo figlio Paolo, mantiene intatta la sua centralità e il suo ruolo di modello per molti produttori calabresi.

(fp)



## BORGO CONVENTI

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Società Tenute Borgo Conventi](#)

Proprietà: famiglia Moretti Polegato

Enologo: Paolo Corso, Stefano Gava

Se le aziende passano di mano, la vocazione alla viticoltura dei territori resta. È il caso di Borgo Conventi - azienda di Farra d'Isonzo (GO) dal 2019 nelle mani della famiglia Moretti Polegato che l'ha acquisita dai Folonari proprietari dal 2001 - e dei suoi vigneti nelle aree delle doc Isonzo e Collio. Una produzione finalizzata alla qualità fin dalla nascita, nel 1975 ad opera dell'imprenditore Gianni Vescovo, Borgo Conventi, insieme ad altre 4-5 aziende, ha dato l'avvio alla notorietà del Collio introducendo pratiche enologiche rispettose dell'espressione delle singole varietà. Così Luigi Veronelli si è innamorato del Collio, territorio diventato punto di riferimento enologico bianchista al di là delle mode. Il vigneto da cui provengono le uve di Friulano abbraccia quasi per intero una collina, beneficiando così di tutte le esposizioni. Le uve vengono vendemmiate in ripetuti passaggi con diversi gradi di maturazione e vinificate separatamente. Il Friulano 2020, fermentato per 10 giorni in acciaio a temperatura controllata, viene arricchito dalla criomacerazione di una piccola quota di uve e dall'affinamento sulle fecce fini che dura fino all'imbottigliamento in primavera. Giallo paglierino, al naso presenta un vasto spettro fruttato - dalla pesca bianca alla perocca fino all'ananas - con note di frutta secca tostata. Al sorso è sapido, vibrante e conferma il naso. Lungo.

(Clementina Palese)



## CEMBRA

Doc Trentino Riesling

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Riesling Renano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cembra Cantina di Montagna](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Stefano Rossi

Di fatto si tratta di una cantina eroica, nata negli anni Cinquanta per volontà di un manipolo di vignaioli trentini, arrivati ormai a quota 300 sull'onda della qualità dei risultati raggiunti. Una cantina che lavora anche a 700 metri di altitudine (caso quasi unico in Italia) in una delle vallate, la Val di Cembra, più belle del Trentino. Il 2020 segna un momento di profondo e ambizioso rinnovamento aziendale, con una collezione di vini nuova di zecca, che esce in questi mesi. Dal Müller Thurgau allo Chardonnay, dal Pinot Nero a questo Riesling d'altura, minerale e sapido al palato, dagli aromi al naso di frutta matura e di pesca bianca, di albicocca e frutta candita. Alla base di tutto, racconta l'enologo Stefano Rossi, "c'è la volontà di valorizzare la peculiarità delle nostre uve, da ricondurre alle altitudini, ai forti sbalzi termici e alla salinità data dal porfido, pietra rossa che da sempre rappresenta la ricchezza della valle". Fermentazione e affinamento avvengono in acciaio (una piccola parte in botti di rovere francese), per salvaguardare la freschezza e il bouquet aromatico delle uve. Il Riesling 2020 esprime al meglio le caratteristiche di una zona dove i vigneti sono curati a mano con grande fatica su pendenze che raggiungono anche il 40%. Condizioni estreme coniugate con un prodotto di alta raffinatezza e dalla personalità, che promette un invecchiamento potenziale di oltre 15 anni.



## MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Fenile, Ginestra, Ripoli

Bottiglie prodotte: 28.846

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Cantine Marisa Cuomo](#)

Proprietà: Andrea Ferraioli, Marisa Cuomo

Enologo: Andrea Ferraioli, Luigi Moio

Dalle vigne di Furore, poste su terrazzamenti che si affacciano a picco sul golfo di Salerno, nasce questa etichetta ormai iconica, simbolo della maestria delle Cantine Marisa Cuomo. I terreni di origine calcarea (posti tra i 200 e 500 metri slm), l'alta densità di impianti (tra 5.000 e 7.000 viti per ettaro), la cura, tutta manuale, delle vigne, la surmaturazione delle uve (la vendemmia si svolge nella seconda metà di ottobre), la pressatura soffice, l'impallidimento statico a freddo, l'inoculo di lieviti selezionati e, infine, la fermentazione alla temperatura di 12°C, per circa tre mesi in barriques di rovere, fanno immaginare la straordinarietà di questo vino anche prima del suo assaggio. Fiorduva si mostra nel bicchiere con una bella veste di colore giallo brillante, con profondi riflessi dorati. Il naso è intenso, elegante e complessissimo. Dopo una bella nota floreale, di ginestra e gelsomino, si palesano note agrumate, di frutti a polpa gialla, pesca e albicocca, di frutti esotici, mango e ananas, e, ancora, burro, miele, mandorle, vaniglia e pietra focaia. L'ingresso in bocca è al tempo stesso fresco e cremoso. Al palato il vino, piacevole ed equilibrato, conferma la complessità percepita al naso, con prevalenti sentori di frutta a polpa gialla, canditi e una nota agrumata che caratterizza il finale, lungo, fresco ed elegante. Perfetto in abbinamento con primi piatti di pesce e pesce alla griglia.

(Paolo Lauria)



## CANTINA FONZONE

Docg Greco di Tufo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Fonzone](#)

Proprietà: famiglia Fonzone

Enologo: Luca D'Attoma

## ZACCAGNINI

Colline Pescaresi Igt Passito Rosso Plaisir

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini](#)

Proprietà: Marcello Zaccagnini

Enologo: Concezio Marulli

## FRASCA

Docg Nizza

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Frasca La Guaragna](#)

Proprietà: Curt e Sabelle Frasca, Matteo

Gerbi

Enologo: Matteo Gerbi

## CORTE DEL GOLFO

Doc Irpinia Coda di Volpe

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Coda di Volpe

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Corte del Golfo](#)

Proprietà: Schenk Italian Wineries

Enologo: Daniele Ress

C'era anche la tappa campana, con il Greco di Tufo Docg 2020 di Cantina Fonzone a rappresentare l'intensità e la mineralità che caratterizzano i vini del territorio irpino, ne "Il Giro d'Italia di Luca D'Attoma", evento organizzato a Roma, presso la sede di Bibenda, per presentare nove vini firmati dal famoso enologo. "Parliamo di un territorio - ha detto D'Attoma, illustrando il vino della cantina nata a Paternopoli (ad Avellino) nel 2005 dal coraggio di Lorenzo Fonzone Caccese, ex chirurgo dandosi alla viticoltura per amore del territorio irpino - che gode di escursioni termiche e di un terreno ricco di mineralità. È un'area interessante, un ambiente fortemente condizionato dalla natura". Il Greco di Tufo Docg 2020 di Cantina Fonzone è un vino dal profilo equilibrato, che si avvale di una vinificazione e di un affinamento svolti solamente in acciaio. Nel bicchiere presenta un colore dorato luminoso e brillante, il profumo è ricco e complesso, con sentori di frutta, in particolare agrume, e richiami speziati e minerali. "Mineralità spesso è una parola abusata nel vino - ha sottolineato D'Attoma - ma qui si sente vera mineralità, si sente la parte solfurea e calcarea del territorio". All'assaggio, infine, è di corpo leggero, succoso e saporito, rilevando una piacevole traccia minerale. Come abbinamento a tavola si consigliano primi piatti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

(Cristina Latessa)

Il Passito Rosso Plaisir affinato in acciaio e bottiglia per un anno prima della sua commercializzazione, rappresenta una declinazione del Cannonau piuttosto rara per la zona, oltretutto in versione dolce. La versione 2020 si presenta di colore rosso rubino quasi impenetrabile con unghia purpurea. I suoi profumi possiedono una base fruttata rigogliosa che passa dalla mora matura alla confettura di ciliegia, con qualche cenno di liquirizia. In bocca, il sorso è ampio e contraddistinto da una delicata tannicità che termina in un finale persistente dai ritorni fruttati e di liquirizia. Ottimo in abbinamento a frolle e crostate. Zaccagnini è oggi marchio affermato dell'Abruzzo enoico, con una storia che inizia nel 1978, quando Ciccio Zaccagnini la fondò pionieristicamente. A guidare questa realtà, con sede a Bolognano, in provincia di Pescara, ci sono oggi Marcello Zaccagnini (figlio del fondatore) insieme al cognato Concezio Marulli, che gestiscono un'estensione a vigneto di 300 ettari, distribuita tra la Majella e il Mar Adriatico, capace di originare 6.000.000 di bottiglie, rappresentando un centro enologico a dir poco significativo. Il portafoglio etichette, naturalmente, è incentrato sulla tradizione abruzzese e comprende prodotti entry level, immediati quanto efficaci commercialmente, accanto ad ambiziose selezioni, senza lasciare fuori sperimentazioni su spumanti e vini senza solfiti.

(fp)

È il suo genius loci ad averlo portato nel Monferrato. Curt Frasca ha trovato qui, nel cuore dei vigneti della Barbera, l'anima del luogo che cercava da tempo. Italo americano (la famiglia è originaria di Eboli), nato e cresciuto a New York dove è uno stimato produttore musicale, Curt è ora anche vignaiolo a Nizza Monferrato. Insieme alla moglie Sabelle e al socio Matteo Gerbi, anche enologo, conduce la nuova azienda Frasca La Guaragna, 22 ettari di vigneti tra Nizza, Moasca e Agliano Terme, la zona d'eccellenza del vitigno barbera. «Abbiamo più sogni che cose fatte - scherza il giovane enologo - con Curt e Sabelle ci siamo incontrati il 15 gennaio 2018. Siamo subito entrati in sintonia, nei gusti e nei pensieri». Il Nizza Docg è la prima annata prodotta dal sodalizio newyorkese-monferrino: «Facciamo vinificazioni separate dei vigneti e solo alla fine assembliamo. Siamo ancora in una fase di sperimentazione, ma sappiamo che nel Nizza cerchiamo il frutto in evidenza anche con l'invecchiamento» spiega Gerbi. Equilibrio ed eleganza in questo 2019 che si esprimerà meglio con gli anni. Sentori di frutti rossi appena raccolti, un po' di salvia e timo, una nota di cacao che si evolverà col tempo. In etichetta un volo di farfalla disegnato dall'artista Giorgio Sommaccal a indicare questa delicata eleganza. In generale è ottimo con le carni, ma Curt ama abbinare il Nizza con la pizza.

(Fiammetta Mussio)

Corte del Golfo, uno dei molti marchi che contraddistinguono l'articolatissima costellazione enoica del Gruppo Schenk, si è concentrato su tre specifici vitigni della Campania enoica: la Falanghina, il Greco di Tufo e la Coda di Volpe. Da quest'ultima varietà nasce il vino oggetto del nostro assaggio che in versione 2021 esprime un buon bagaglio aromatico che passa dagli agrumi alle erbe aromatiche e alla frutta bianca. In bocca, il sorso è leggero e di buona sapidità, dal finale tonico e rinfrescante. Schenk Italian Wineries è stata fondata nel 1952 a Reggio Emilia e nel 1960 l'azienda ha trasferito la propria sede in Alto Adige, a Ora, dove è nata la prima cantina. Il passo decisivo verso il progetto "Italian Wineries", che ha visto l'azienda, storicamente - dedicata alla lavorazione del vino sfuso e all'imbottigliamento - diventare produttore, è avvenuto con l'affiancamento ai marchi "territoriali" di Alto Adige, Toscana, Veneto, Sicilia, Piemonte, Puglia e Abruzzo, delle acquisizioni delle cantine "Bacio della Luna" a Valdobbiadene, "Lunadoro" a Montepulciano e "Tenute Masso Antico" nel Salento. Oggi Schenk Italian Wineries è senz'altro da annoverarsi tra i giganti dell'Europa enoica, con più di 55 milioni di bottiglie prodotte in media. Il Gruppo, a capitale svizzero, rappresenta anche una delle più grandi realtà europee del vino in termini economici, con un fatturato di 600 milioni di euro.

(fp)



## COL DI LAMO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Col di Lamo](#)

Proprietà: Giovanna Neri

Enologo: Maurizio Castelli

Col di Lamo è la cantina di proprietà di Giovanna Neri (figlia di Giovanni Neri e sorella di Giacomo Neri, il patron di Casanova di Neri) e della figlia Diletta. Una realtà dal taglio squisitamente familiare che aggiunge anche il suo essere tutta al femminile, un elemento non certo comune nel mondo del vino, quasi sempre declinato al maschile e che ne accresce di certo l'appeal. Il progetto enologico nasce nel 1997, partendo come "vin de garage", per poi crescere progressivamente, trovando una sua fisionomia consolidata con l'entrata in funzione della nuova cantina nella seconda metà degli anni 10 del Nuovo Millennio. Siamo a Torrenieri, nell'estrema propaggine nord-est della denominazione del Brunello di Montalcino e la tenuta si estende complessivamente per 80 ettari ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, comprendendo 6 ettari a Brunello di Montalcino, 1,5 a Rosso di Montalcino, e 2 ettari coltivati con altre varietà, tutti a biologico, per una produzione complessiva che si aggira sulle 40.000 bottiglie annue. Il Rosso di Montalcino 2019 è affinato in legno grande per un anno e, sfruttando un'annata generosa e molto significativa a queste latitudini, propone profumi ben profilati di viola, rosa e ciliegia matura con tocchi leggermente affumicati a completarne il quadro. In bocca, il sorso scorre continuo e saporito, terminando in un finale ampio e dai ritorni fruttati.

(fp)

## MEZZACORONA

Doc Teroldego Rotaliano Superiore Musivum Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Teroldego

Bottiglie prodotte: 4.857

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Mezzacorona Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

Il Teroldego Rotaliano Superiore Riserva 2016 della collezione Musivum è l'ultima tessera del "mosaico" - questo significa "musivum" in latino - che Mezzacorona ha cominciato a "comporre" nel 2015. Ogni tessera (oggi 6 da diverse aree viticole del Trentino) racconta l'eccellenza di fazzoletti di vigna, espressione massima di un terroir in cui importante è il saper fare (secondo il "vangelo di Mauro" Varner, responsabile viticolo del Gruppo) dei soci proprietari dei cru, individuati con una zonazione su piccola scala supportata da anni di microvinificazioni. Obiettivo della collezione "è quello di esaltare in questo "mosaico di vigneti" la ricchezza del territorio, dei frammenti straordinari che per posizione, terreno, gestione, possono essere considerati come pietre preziose incastonate nel tessuto viticolo gestito da soci selezionati" spiega Luca Rigotti presidente del Gruppo. Prodotto in sole 4.857 bottiglie da 5 cru (Bagolari, Fron, Novali, Praelisi e Rauti) individuati in 9 vigneti di 8 soci per 3 ettari, rispecchia l'annata: elevatissima concentrazione in sostanze coloranti e precursori d'aroma. Lucente nel calice, al naso ribes, mirtillo e ciliegia e poi speziatura scura, di cacao amaro e pepe, e note balsamiche di eucalipto. Al sorso, attacco alcolico e pieno, è coerente con il naso nella successione di frutta e spezie; tannino fine e medio, è elegante e da aspettare.

(Clementina Pallese)

## PUNTO ZERO

Veneto Igp Tocai Tai

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Tocai Rosso

Bottiglie prodotte: 2.400

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: Carolina de'Besi

Enologo: Marco Stevanini, Celestino

Gasperi

Tra i tanti vitigni di origine francese che caratterizzano i vigneti del Bel Paese, forse troppi qualcuno potrebbe obiettare, ce n'è uno che probabilmente è quello che meglio riesce ad esprimersi alle nostre latitudini. Conosciuto sotto svariati nomi, Grenache, Garnacha, Alicante, sta dentro al solco di quella tradizione storicamente non secondaria, che lo ha visto protagonista in Italia come Cannonau in Sardegna, Uva Spagna in Toscana, Bordò nelle Marche e Tai Rosso in Veneto. Un vitigno che, peraltro, meriterebbe una maggiore considerazione, vista la marcata virata delle temperature verso l'alto che interessa anche lo Stivale, essendo note le sue capacità di resistere alla siccità. Di più. Le sue declinazioni, nelle diverse zone dove viene prodotto entro i nostri confini, sono ben leggibili e riescono ad esprimere carattere e originalità. È il caso anche del Tai Rosso 2018 di Punto Zero, affinato in barrique di primo e secondo passaggio per 15 mesi. I suoi profumi rimandano alla rosa e ai piccoli frutti rossi, con qualche tocco speziato proprio dei legni di affinamento. In bocca, il sorso è ben bilanciato dai tannini decisamente levigati e dalla giusta fragranza acida, a dare al suo sviluppo una vivacità ben modulata e una densità mai sopra alle righe, fino ad un finale sui toni dolci del frutto. Punto Zero, cantina nata nel 1994 per volere della famiglia de' Besi, si trova sui Colli Berici.

(fp)

## CHÂTEAU DU TERTRE

Aoc Margaux Grand Cru Classé

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Château du Tertre](#)

Proprietà: famiglia Albada Jelgersma

Enologo: Laboratori Dubourdieu

Château du Tertre si trova con i suoi 55 ettari a vigneto, accorpato agli edifici aziendali, al centro della sottozona bordeaux di Margaux, nel comune di Arsac. Qui, attualmente, viene coltivato in prevalenza Cabernet Sauvignon poi Cabernet Franc e Merlot, per il 19% dell'estensione del vigneto e per il resto Petit Verdot con ceppi tra i 40 e i 45 anni di età. Lo Château, dal 2012, produce anche un vino bianco, il "Tertre Blanc" a base di Sauvignon, Chardonnay, Viognier e Gros Manseng. Nel tempo la proprietà è cambiata spesso, passando anche in quella di Pierre Mitchell inventore della bottiglia bordeaux. Nel 1855, in seguito alla celeberrima classificazione di Napoleone III, è compreso tra i "Cinquièmes Crus". Negli anni '60 del secolo scorso, Château du Tertre viene acquistato dalla famiglia Gasquetot, già proprietaria di Château Calon Segur. Questa famiglia a sua volta cede Château du Tertre nel 1997. Gli attuali proprietari sono gli Albada-Jelgersma, che possiedono anche Château Giscours e Caiarossa (in Toscana) e che dal 2021 hanno dato in gestione lo Château du Tertre a Les Grands Chais de France. Il "Grand Vin" du Tertre in versione 2019 profuma classicamente di frutti neri, cedro, liquirizia e spezie con qualche cenno di sottobosco a rifinitura. In bocca, il sorso è mosso da tannini compatti e fragranza acida ben scandita, fino ad un finale ampio, arricchito da una fresca nota balsamica.

(are)



### CANTINE DEI

Docg Vino Nobile di Montepulciano  
Bossona Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agr. Maria Caterina Dei](#)

Proprietà: Maria Caterina Dei

Enologo: Paolo Caciorgna

Il vino nobile nasce a Montepulciano grazie agli Etruschi, che su queste colline della Toscana meridionale vinificavano grappoli di pregio prima della nascita di Cristo. Divenne poi il vino dei signori e degli ecclesiastici nel 1500 e fu il primo territorio a guadagnarsi la docg in Italia, nel 1980, diventando Vino Nobile per definizione. In questa lunga storia nel 1973 si inserisce quella della famiglia Dei, quando Alibrando decide di comprare il terreno di Bossona e di piantarvi una vigna. Negli anni Settanta la proprietà si allarga con l'acquisizione di Villa Martiena e dei vigneti annessi e nel 1985 esce la prima etichetta di casa. Nel 1991 la nipote Maria Caterina si unisce alla gestione dell'azienda, che oggi conta su 120 ettari di proprietà, di cui 60 vitati. La formazione musico-teatrale, che ha portato avanti in gioventù, non ha mai abbandonato le corde di Maria Caterina, che da allora ha deciso di unire alla passione per il vino: l'arte in tutte le sue forme ha, infatti, un ruolo centrale nella conduzione della cantina, da cui escono otto vini, fra cui il Bossona Riserva: l'origine di tutto. Dal Sangiovese che vi cresce l'annata 2016 ha ottenuto un vino da 15 gradi alcolici, ben calibrati dai profumi intensi di ciliegia, susina, alloro, con un cenno ematico e speziato; in bocca scorre saporito, leggermente amaricante e sapido e aderente a tutto sorso, con un allungo finale balsamico e dolce.

(ns)

### MASOTTINA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Extra Dry Levante

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Masottina](#)

Proprietà: famiglia Dal Bianco

Enologo: Adriano Dal Bianco

Ottenuto da un vigneto con ceppi di oltre 50 anni di età, il Prosecco Rive di Ogliano Levante 2020, affinato tre mesi in acciaio più uno in bottiglia, appare di un bel giallo paglierino, mosso da un continuo perlage. I suoi profumi comprendono fiori di tiglio, di acacia e di glicine, accanto a tocchi fruttati di pera e mela con rimandi agrumati, mentre il sorso è sapido e continuo, fino ad un finale fragrante e persistente. Il comprensorio di Conegliano Valdobbiadene, va da sé, è senz'altro al centro di un successo mai prima registrato, alimentato dal Prosecco, re indiscusso delle bollicine made in Italy, e che ha reso l'areale un palcoscenico privilegiato per le aziende più in vena in fatto di spettacolarizzazione. La famiglia Dal Bianco, Adriano con i figli Federico e Filippo, che conduce la Masottina dal 1946, ha invece percorso una strada alternativa, mantenendo un basso profilo e dedicandosi al proprio parco vigneti, che si estende su 280 ettari, con gli impianti di Ogliano ad interpretare il ruolo di protagonisti, per una produzione di 1.200.000 di bottiglie. Naturalmente anche per questa realtà con sede a Castel Roganzuolo il core business fondamentale resta il Prosecco, ma, l'azienda, davvero con rara eccezionalità guardando a dove si trova, mantiene anche una piccola e significativa produzione di vini fermi, sia rossi che bianchi, capaci di interpretare al meglio il territorio di Conegliano.

(fp)

## ZOOM



### SALUMIFICIO SQUISITO, STROLGHINO

VIA AZZALI, 67 - DIOLO DI SORAGNA (PR)

Tel: +39 0524 598206

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

Il Salame "Strolghino" nasce dalla felice intuizione di un giovane norcino della Bassa Parmense ed è ottenuto con le rifilature del Culatello. Freschezza e dolcezza sono ricavate ad hoc dalla sua concia e dalla stagionatura che dura al massimo 20 giorni. Siamo nella Bassa Parmense, dove l'aria d'inverno è appetitica dalla nebbia mentre d'estate è l'afa a prevalere. Un territorio difficile per agricoltori e allevatori, quanto unico per la produzione di salumi. Il Salumificio "Squisito" è un piccolo laboratorio di Diolo di Soragna, nato nel 2010 per iniziativa di Angelo Capasso, che produce manualmente magnifici salumi tipici del territorio, culatello di Zibello in testa. La lavorazione è scrupolosamente artigianale e la stagionatura degli insaccati avviene in cantine umide e ventilate, tipiche della bassa parmense, dove si sviluppa gusti e profumi inconfondibili, mentre la materia prima è super selezionata come i maiali di Cinta Senese e Mora Romagnola, acquistati direttamente nel luogo d'origine e poi lavorati in sede.

## RISTORANTE



### GASTRONOMIA ANGIÒ

VIALE AFRICA, 28H - CATANIA

Tel: +39 335 1613701

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

A Catania ha da poco aperto i battenti "Angiò", gastronomia, dispensa, macelleria, ma soprattutto, regno delle pratiche sostenibili di pesca, trasformazione e consumo del pesce. I prodotti sono stagionali e il menù è studiato in collaborazione con gli artigiani locali per difendere pratiche di pesca destinate a scomparire. Ad animarlo lo chef Alberto Angiolucci, deciso a dare vita a un qualcosa che non riguardasse solo la ristorazione. Ma le storie di uomini e donne che con il pesce e il mare hanno vissuto. Un menù d'asporto che si divide in Dispensa e Gastronomia: da un lato materie prime e prodotti come salsicce e salumi di mare, la mortadella di polpo, il lardo di totano, il chorizo di pagro con paprika di produzione propria, il pesce spada frollato in cera d'api o la salsiccia di san Pietro con tenerumi e noccioline siciliane; dall'altro piatti preparati come la schiacciata - tipica focaccia ripiena catanese - in versione marina o il Wellington di rana pescatrice alla carruba, ripieno di patate, cipolla rossa e menta.



# 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: © Mezzacorona

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*