

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 218 - Dal 7 al 13 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 7 AL 13 AGOSTO 2022

Moillard

Altemasi

Palazzone

Velenosi

Kellerei Tramin

Cantina di Santadi

Monacesca

Vignaioli del Morellino di Scansano

Gaja

Madrevite

Berlucchi

Gianfranco Fino

Vecchia Cantina

Sartarelli

Zoom: Virginia, Amaretti

Ristorante: Pasigà al Sulià House - Porto Rotondo



MOILLARD

Aop Gevrey Chambertin Premier Cru Les Champaux Bio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Moillard](#)

Proprietà: Maison François Martenot

Enologo: Serge de Bucy

Domaine Moillard fa parte della schiera sempre più ridotta dei vini borgognoni accessibili, cioè dai prezzi ancora decenti. Moillard, storicamente con sede a Nuits-Saint-Georges, nella Côte de Nuits, storico "négociant", offre anche vini ottenuti dai vigneti proprietà (Côte de Nuits e Côte de Beaune) ed è una tradizionale firma dei vini della Borgogna. Le antiche memorie di Nuits-Saint-Georges attestano che la famiglia Moillard possedeva vigneti già prima della Rivoluzione francese. Ma la Maison conobbe un vero boom nel 1850, quando Symphorien Moillard acquistò i suoi primi vini per soddisfare un ordine troppo grande per la sua Tenuta, avviando così la sua attività commerciale. Domaine Moillard si estende oggi sulla Côte de Nuits e la Côte de Beaune, da Nuits-Saint-Georges a Volnay per quasi una dozzina di ettari, coltivando le varietà tipiche dell'areale: Pinot Nero, Aligoté e Chardonnay. La metà dei vini prodotti sono Premier Cru e vende 8 milioni di bottiglie, sotto diverse etichette: Charles Thomas, Thomas-Moillard, Moillard e Moillard-Gri-vot. Lo Gevrey Chambertin Premier Cru Les Champaux 2019 possiede profilo aromatico sfumato sui piccoli frutti rossi e le spezie con qualche tocco di vaniglia e liquirizia. In bocca, il sorso è scorrevole e saporito, dai tannini lievi e dal buon contrasto tra frutto e acidità che si conclude in un finale leggiadro dai tocchi ancora di vaniglia e liquirizia.

(are)



ALTEMASI

Doc Trento Brut Blanc de Noirs

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Cantina Altemasi](#)

Proprietà: Consorzio Cavit

Enologo: Paolo Turra

Il Blanc de Noirs è una tipologia che, specie nel recente passato, sta riscuotendo un interesse sempre più crescente. Quello della produzione di Metodo Classico con Pinot Nero in purezza è, peraltro, un fenomeno in ascesa anche nella patria delle bollicine più famose al mondo, dove le sottozone più vocate per la coltivazione di questa varietà sembrano aver trovato una stagione di rilancio significativo. Il Blanc de Noir di Altemasi è ottenuto dalle uve allevate nei pendii della Valle di Cembra e resta sui suoi lieviti per oltre 36 mesi. La versione 2017 ha spuma persistente e perlage continuo. Al naso, si susseguono toni di piccoli frutti rossi, tocchi di crosta di pane, mandorla appena tostata e cenni di cioccolato. In bocca, il sorso è fragrante e intenso, con sfumature agrumate via via più accentuate che ne definiscono anche il finale. Fiore all'occhiello della produzione Cavit, uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina, Altemasi si è ormai collocata stabilmente tra le migliori Maison della spumantistica locale. Cavit nasce nel 1950 come cantina sociale ed oggi è top player nel panorama enologico nazionale (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), rappresentando il 65% della produzione vinicola trentina.

(fp)



PALAZZONE

Doc Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Procanico, Grechetto, Verdello, Malvasia

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Palazzone](#)

Proprietà: Giovanni e Pietro Dubini

Enologo: Pietro Dubini

Giovanni Dubini è un vigneron che ha dimostrato anno dopo anno di essere un punto di riferimento costante e affidabile per il vino umbro. L'azienda, fondata dal padre alla fine degli anni '60, si trova sul fianco di una collina, a circa 260 metri di altitudine, sul versante argilloso della denominazione, ma ricco anche di limo e arenaria, con un fiume sotterraneo che scorre sotto. Fin dal suo ingresso in azienda nel 1988 il suo obiettivo è stato quello di emancipare l'Orvieto Classico dall'immagine di vino fresco, standardizzato ed esclusivamente di pronta beva. Un impegno totale nella valorizzazione del territorio e della sua antichissima tradizione, puntando sull'Orvieto Classico come vino paradigmatico. Una sfida vinta, che ci ha dato uno dei bianchi più sorprendentemente longevi non solo d'Umbria, ma dello Stivale. Campo del Guardiano, un vigneto chiamato così da generazioni di contadini, il più bell'appezzamento aziendale, dà vita ad un vino incisivo e profondo. Viene affinato per un anno e mezzo in una grotta di tufo, un'ex tomba dalla quale resuscita per raccontarsi nel bicchiere in modo impressivo e duraturo. Dubini saggiamente sin dal primo anno di produzione, 1989, ha conservato una consistente biblioteca enologica che dimostra la capacità di questo vino di sfidare il tempo. Campo del Guardiano '19 è sapido e fine, vibrante e teso fino al lungo finale. Ne suggeriamo la longevità nel tempo.

(Alessandra Piubello)



VELENOSI

Docg Offida Rosso Ludi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Velenosi](#)

Proprietà: Angela Piotti Velenosi, Ercole Velenosi, Paolo Garbini

Enologo: Filippo Carli, Attilio Pagli

Uscito per la prima volta come Igt con l'annata 1998, l'Offida Ludi è un blend composto da Montepulciano, Cabernet Sauvignon e Merlot, che si affina in barrique per 18/24 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2018 possiede un impatto olfattivo profondo che rimanda ai frutti neri e rossi, con tocchi di liquirizia e grafite su base balsamica. In bocca, il sorso attacca pieno e morbido per poi svilupparsi largo e intenso, fino a congelarsi in un finale avvolgente e dai ritorni fruttati. La cantina con sede a Monticelli, non lontano da Ascoli Piceno, nasce nel 1984, quando le Marche non erano certamente una Regione enologica conosciuta come adesso. L'azienda di proprietà della famiglia Velenosi oggi conta su 162 ettari di vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie e rappresenta uno dei punti di riferimento del movimento enologico marchigiano, riuscendo a piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo. Velenosi è infatti un brand di riferimento internazionalmente riconosciuto con vini dalla proverbiale costanza qualitativa e capaci di raggiungere non di rado anche l'eccellenza assoluta. Le etichette aziendali sono molte e spaziano tra le uve e i territori marchigiani (con l'aggiunta recente anche di una produzione abruzzese), contribuendo alla valorizzazione delle varietà locali senza rinunciare tuttavia a mirati esperimenti su quelle internazionali.

(fp)



KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Gewürztraminer
Nussbaumer

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Cantina Tramin Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Willi Stürz

La cantina Tramin è considerata una delle aziende di riferimento in Italia e nel mondo per la produzione del Gewürztraminer, dedicando 60 ettari a questa varietà e producendo sei etichette distinte ottenute da questo vitigno. Ma la svolta decisa è arrivata con l'ingresso in azienda nel 1989 di Willi Stürz, che ha creduto da subito in un grande Gewürztraminer in grado di migliorare in bottiglia con il passare del tempo. Nonostante la prima annata del "Nussbaumer" sia la 1990, è con lo sviluppo delle selezioni aziendali, nel 1999, che nasce il "Nussbaumer" che oggi conosciamo. La versione 2019 è ricca in tutto: avvolgenza, stile, finezza, tipicità, freschezza e beva impareggiabile, a ribadire richiami aromatici floreali e fruttati, indigeni ed esotici, di grande persistenza. Oggi sono oltre 300 i soci che lavorano per la cantina cooperativa di Tramin, nata nel 1898 per dare sussistenza ai viticoltori di montagna. Nel 1971 si fonde con la vicina cooperativa sociale di Egna (fondata poco prima, nel 1893), riuscendo ad unire i due versanti dell'Adige: quello occidentale, particolarmente vocato per i bianchi (Pinot Grigio, Chardonnay e, nemmeno a dirlo, Gewürztraminer), quello orientale, dedicato al Lagrein e ai migliori Pinot Nero alpini. Attualmente, dalla azienda con sede a Termeno escono 1.500.000 bottiglie, destinate per il 30% al mercato estero, ottenuto su 250 ettari di vigneto.

(fp)



CANTINA DI SANTADI

Valli di Porto Pino Igt Rosso Shardana

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Carignano, Syrah

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cantina Santadi Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli

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 2014 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)



MONACESCA

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Fattoria La Monacesca Società Agricola](#)

Proprietà: Aldo Cifola, Manfredo Pennazzi

Enologo: Roberto Potentini

La cantina Monacesca nasce nel 1966 ad opera di Casimiro Cifola nella contrada omonima, toponimo originato nel 900 d.c. grazie ad un piccolo insediamento di Monaci Benedettini. Gli ettari sono 60, di cui 33 adibiti a vigna, tutti disposti intorno al piccolo borgo in cui ha sede l'azienda. Questo luogo si trova nel territorio di Matelica, unica valle delle Marche disposta in linea Nord-Sud, che subisce - godendone - la totale assenza di venti marini da est, imprimendo potenza e sapidità ai grappoli che vi crescono. Caratteristiche che Monacesca cerca di preservare, ad esempio, in vigna: qui dal 2000 tutte le viti di proprietà originano da una lunga selezione massale, che rende il patrimonio viticolo dell'azienda unico; in cantina, invece, si assecondano i tempi lunghi fermentazione e di maturazione, dando (soprattutto) al Verdicchio la possibilità di esprimere tutta la sua pienezza di aromi e struttura. Alla Monacesca coltivano anche Syrah e Chardonnay (da cui ottengono due etichette mono-varietali) e Sangiovese e Merlot, vinificate in blend rosso e rosato. Il Verdicchio lo declinano in 3 versioni: la riserva Mirum da surmaturazione, la selezione Terra di Mezzo e il Matelica annata, che proviene da 17 ettari di vigneto a 400 metri s.l.m., etichetta più rappresentativa dell'azienda: morbido e denso, ha un forte carattere agrumato e ispidico che contrasta col suo lato minerale e dolce, ammandorlato nel finale.

(ns)



VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

Docg Morellino Scansano Roggiano Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Paolo Caciorgna

La cantina cooperativa dei Vignaioli di Scansano, fondata nel 1972 e quindi con cinquanta anni di storia alle spalle, è riuscita in un percorso virtuoso a diventare uno dei punti di riferimento della Maremma enoica, in particolare della denominazione del Morellino di Scansano, dove, da anni ormai, detiene il ruolo di top player, almeno sul piano numerico. Nel recente passato, è stata protagonista di una riconsiderazione complessiva del suo apparato produttivo, che ha portato sul mercato etichette migliorate e un'affidabile qualità più consolidata. Oggi questa realtà produttiva conta su oltre 160 soci che coltivano 700 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 5.400.000 bottiglie, declinato da un ricco portafoglio etichette, sempre con i vini della denominazione nata attorno al borgo omonimo a farla da padroni. Manca ancora il balzo verso l'eccellenza assoluta, ma i vini riescono a far dialogare molto bene antico e moderno, con un'espressione stilistica sempre più definita, dall'invidiabile equilibrio complessivo. Il Morellino di Scansano Roggiano Riserva 2019, trova il suo punto di forza nel bagaglio aromatico, composto da un fruttato rigoglioso, cenni floreali e una nota speziata a rifinitura. Un naso fragrante che porta la sua influenza anche in bocca, dove il vino è sapido, dal sorso continuo e godibile, che solo sul finale è un po' frenato da una trama tannica più serrata.

(fp)



GAJA

Docg Barolo Sperss

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 260,00

Azienda: **Gaja**

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: Alessandro Albarello



MADREVITE

Umbria Igt Rosé La Bisbetica

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Gamay del Trasimeno

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: **Azienda Agricola Madrevite**

Proprietà: Nicola Chiucchiurlo

Enologo: Emiliano Falsini



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana Extrême

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 56,00

Azienda: **Società Guido Berlucchi & C.**

Proprietà: famiglia Ziliani e soci

Enologo: Ferdinando dell'Aquila, Arturo Ziliani



GIANFRANCO FINO

Salento Igt Primitivo Es

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: **Gianfranco Fino Viticoltore**

Proprietà: Gianfranco Fino

Enologo: Gianfranco Fino

I vini a marchio Gaja, insieme a pochissimi altri, sono gli unici capaci di stare "comodamente" nel gotha dell'enologia mondiale. Ne è una conferma l'assaggio del Barolo Sperss 2017, 30 mesi di maturazione in legno. Aromi sfaccettati che spaziano dalle note di piccoli frutti rossi alle spezie, dai toni balsamici ai ricordi di cedro e dai rimandi affumicati. In bocca il sorso è ben profilato tra tonalità acida ficcante e un mirato sostegno del legno, che mette in evidenza un frutto fragrante ed intenso. Il Barolo Sperss deve il suo nome a quello della proprietà di Angelo Gaja, ubicata a Serralunga d'Alba. Angelo Gaja per primo "osò" innovare la tradizionale enologia piemontese: dall'abbattimento delle rese per ettaro, al controllo della temperatura di fermentazione, all'uso di tappi sovradimensionati, all'affinamento in barrique, solo per fare alcuni esempi; praticamente ridisegnando il modo di concepire il vino con l'adozione di pratiche, oggi scontate, ma agli inizi degli anni '60 letteralmente dirompenti. Attualmente, l'azienda piemontese conta su 92 ettari di vigneto, per una produzione che sta sulle 350.000, e, nel frattempo, in azienda sono arrivati i suoi figli Gaia, Rosana e Giovanni. E poi ci sono le aziende fuori dal Piemonte: Bolgheri (Ca' Marcanda, dal 1996), Montalcino (Pieve di Santa Restituta, dal 1994), nonché la recente (2017) "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci.

(fp)

Con sede a Vaiano, piccolo borgo al confine tra Umbria e Toscana, Madrevite è immersa tra le colline che abbracciano il Lago Trasimeno e il Lago di Chiusi, all'interno della denominazione Colli del Trasimeno. In quest'area la coltivazione della vite ha origini antichissime, risalenti all'epoca etrusca e romana. Plinio il Vecchio la descrive come una zona particolarmente vocata alla coltivazione della vite e alla produzione di ottimi vini. Madrevite viene fondata nel 2003, quando Nicola Chiucchiurlo inizia a restaurare l'azienda di famiglia e decide di reimpiantare parte dei vecchi vigneti di nonno Zino, dando vita a un nuovo progetto che ha per protagonisti vitigni identitari del territorio. La Bisbetica Rosé, rosato dell'Umbria a base di Gamay del Trasimeno in purezza, prende il nome dalla famosa opera teatrale shakespeariana, "La Bisbetica Domata". Proprio come la protagonista della commedia, all'apparenza delicata e dimessa, che svela piano piano un carattere ostinato e ironico, questo eccellente rosato sorprende per il suo carattere intenso. Vino dal colore cerasuolo brillante, La Bisbetica Rosé 2021 cattura per i profumi floreali, fruttati di lampone, pompelmo rosa e fragola. Al gusto colpisce per la sapidità, la piacevole vena acidula, che lo rende intenso e persistente al gusto. Ottimo come aperitivo e per accompagnare antipasti di terra, salumi, secondi di carne bianca e di pesce.

(Cristina Latessa)

Palazzo Lana Extrême Riserva rappresenta il vertice di una produzione di eccellenza che nasce nei vigneti allevati solo a Pinot Nero - Quindiciopio e Brolo - a Borgonovo, nel cuore della Franciacorta. Un Franciacorta Riserva che si affina almeno 9 anni sui lieviti e che porta all'eccellenza assoluta le caratteristiche peculiari di un territorio e la maestria di una Maison capace, non solo, di stare tra le migliori espressioni della spumantistica italiana, ma anche di competere con quelle internazionali. L'Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva è stato prodotto per la prima volta con il millesimo 2004 e il suo nome è un omaggio alla dimora adiacente alle cantine dove fu scritto il destino di tutto un territorio. La versione 2010 profuma di toni fruttati e floreali, di miele, di crosta di pane, di pasticceria e di tabacco. In bocca, il sorso resta costantemente avvolgente, sapido e profondo, con la carbonica a rinnovarne spinta e fragranza. Storico marchio franciacortino, Berlucchi è stato pioniere della spumantistica nella denominazione bresciana grazie all'intuizione, colta nei primi anni '60, da Franco Ziliani, da poco scomparso. Oggi, l'azienda con sede a Corte Franca conta su 535 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di oltre 4 milioni di bottiglie e possiede anche la tenuta di Caccia al Piano, nel bolgherese, che con i suoi 23 ettari vitati produce 150.000 bottiglie.

(fp)

L'Es, il primo vino uscito dalla cantina di Gianfranco Fino con l'annata 2004 e già in grado allora di far parlare di sé, continua a rappresentare la punta di diamante dell'azienda con sede a Sava in provincia di Taranto. Un vino che da subito si caratterizzò per quella sua capacità di conciliare densità, alta gradazione alcolica e freschezza, in un mix che poi ha fatto scuola nell'intera Puglia enoica. La versione 2019 ne ricalca i suoi stili più consolidati con un profilo aromatico a dir poco fruttato dai toni anche in confettura, in cui si inseriscono cenni di macchia mediterranea e spezie. La bocca è densa e succosa, capace tuttavia di muoversi agilmente nonostante la generosa estrazione, dai tannini morbidi e ben fusi e dalla carica alcolica a dir poco monumentale ma priva di accenti brucianti, con un finale lungo e decisamente vitale. Gianfranco Fino insieme a sua moglie Simona Natale hanno intrapreso proprio nel 2004 un'avventura enologica senza pari, almeno per quanto riguarda la Puglia enoica, acquistando in quel periodo il primo impianto ad alberello di sessant'anni di età e aggiungendo altre acquisizioni analoghe, che oggi formano i loro 21 ettari a vigneto, prevalentemente coltivati a Primitivo con una piccola quota di Negroamaro, per una produzione di 20.000 bottiglie, declinate, oltre che dall'Es, da un vino dolce, uno spumante, un Negroamaro e da una selezione di Primitivo.

(fp)



VECCHIA CANTINA

Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Agricola Cooperativa](#)

[Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gabriele Pieraccini

Fa parte della linea d'entrata del ricco portafoglio etichette della Vecchia Cantina di Montepulciano, il Nobile Riserva 2015, che profuma di viola e piccoli frutti rossi maturi a cui si uniscono rimandi di cioccolato e liquirizia. In bocca, il sorso è morbido e tonico, dai tannini bilanciati e dalla progressione solida, a terminare ancora su toni speziati. La cantina sociale di Montepulciano è una delle cooperative più antiche della Toscana enoica, essendo stata fondata nel 1937. Oggi, conta su 400 soci conferitori che lavorano 1.000 ettari di vigneti a biologico, per una produzione complessiva di 7.000.000 di bottiglie. L'attuale presidente è Andrea Rossi, ex sindaco di Montepulciano e Presidente del Consorzio del Nobile. Il che la dice lunga sul peso di questa realtà produttiva nell'areale. La composizione territoriale del bacino vigneti è assai composita, abbracciando due regioni e 3 province: Siena, Arezzo e Perugia. Le vigne dei soci sono collocate a Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita, Sinalunga, Foiano, Castiglion Fiorentino, Cortona, Chiusi, ma ci sono anche i vigneti umbri di Città della Pieve e Castiglion del Lago. Il vitigno prevalente è il Sangiovese, insieme a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Grechetto, Trebbiano e Malvasia. A completare le linee produttive della cantina i vini a marchio Cantina del Redi, Poggio Stella, Astorre Noti e Alessandro Berselli.

(fp)



SARTARELLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivio

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Sartarelli Società Agricola](#)

Proprietà: Donatella Sartarelli, Patrizio

Chiacchiarini

Enologo: Tommaso Chiacchiarini Sartarelli

Il Tralivio si ottiene dalle sole piante di vite vecchie di Verdicchio dell'azienda, sparse in 15 ettari di vigna posti fra i 300 e i 350 metri di altezza. Dall'annata 2020 - ritenuta fra le migliori, ultimamente, per il territorio marchigiano - è nato un vino intensamente giallo, nel colore ma anche negli aromi: pesca, melone, ginepro, cedro e mandorla tostata si rincorrono in un sorso morbido e solare, non di meno fresco e sapido con l'incedere del liquido in bocca, che finisce sulle note dolci della frutta matura. Il Tralivio è probabilmente l'etichetta più nota dell'azienda familiare, nata 50 anni fa - nel 1972 - per volontà del fondatore Ferruccio Sartarelli e da sempre concentrata su di una esclusiva produzione mono-varietale. Sono 6 le etichette prodotte da Verdicchio in purezza: il Brut, il Classico, il cru Balciana, il Milletta da criomacerazione, il passito e il Tralivio da viti vecchie. Una declinazione completa dell'enorme versatilità con cui questo vitigno riesce a concedersi. Dal punto di vista della gestione agronomica, la cantina (oggi condotta dalla famiglia di Donatella, figlia di Ferruccio, composta dal marito Patrizio e dai figli Caterina e Tommaso) ha ideato il programma Sartarelli.Zero, ricerca che le permette di trattare i filari con induttori di resistenza, che mirano a stimolare le naturali difese delle piante riducendo appunto "a zero" l'uso di fitosanitari chimici di sintesi.

(ns)

ZOOM



VIRGINIA, AMARETTI

LOCALITÀ PRAPICININ, 6 - SASSELLO (SV)

Tel: +39 019 724119

Sito Web: www.amarettivirginia.com

Virginia, con sede a Sassello in provincia di Savona, è un marchio storico dell'arte dolciaria nato nel 1860. Divenuto famoso proprio per la produzione degli Amaretti soffici, oggi vanta anche un'ampia gamma di altre squisite specialità. Il forno che un tempo produceva questi deliziosi Amaretti divenne presto luogo di appuntamento per abitanti e visitatori, tanto che la piazza su cui si affacciava venne indicata come "Piazza degli Amaretti Virginia". Profumati, di pasta consistente e soffice di mandorla, gli Amaretti Virginia furono ben presto apprezzati anche nelle più importanti Esposizioni Internazionali. Già da allora i tentativi di imitazione furono numerosi, tanto che nel lontano 1897, il Fondatore fece porre la Marca Virginia sotto la tutela delle leggi del Regno d'Italia. Gli amaretti soffici di Virginia, oggi anche in versione croccante, sono prodotti a partire da pochi e semplici ingredienti: albume d'uovo, zucchero e mandorle. Gli amaretti morbidi sono biscotti senza farina, senza burro e senza lattosio.

RISTORANTE



PASIGÀ AL SULIÀ HOUSE

VIA MONTE LADU, 36 - PORTO ROTONDO (SS)

Tel: +39 340 801 5835

Sito Web: www.pasigarestaurant.com

Punto di partenza per la scoperta del mare e dei sapori della Sardegna è il Sulià House Porto Rotondo, Curio Collection by Hilton, è un boutique hotel posto di fronte al Golfo di Cugnana e il suo ristorante Pasigà by Claudio Melis ne è il vero e proprio fiore all'occhiello del Sulià House. Qui lo chef stellato Claudio Melis, di origini sarde, propone una ristorazione che combina heritage e innovazione, rielaborando la ricca storia culinaria sarda con un tocco fresco e innovativo. La creatività e l'amore per i sapori di Sardegna del Pasigà Restaurant, si esprimono anche con alcuni piatti creati per la celebrazione dell'utilizzo del Mirto e della Pompia in cucina. Tra questi il Pistoccu con pomodorini marinati alle bacche di mirto appassite e tonnetto locale, i Tagliolini di pasta all'uovo, cacio, pepe e gamberi rossi con Pompia conservata 40 giorni sotto sale, il Galletto marinato con bacche di mirto e millefoglie di patate, il Semifreddo di ricotta di pecora in zuppetta di fragole e pomodorini con Pompia candita alle alghe.



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: © Kellerei Tramin

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



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticolum