

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 219 - Dal 14 al 20 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 14 AL 20 AGOSTO 2022

Belisario

Roberto Ghio

Tenuta di Biserno

Villa Franciacorta

La-Vis

Château Meyney

1502 Da Vinci in Romagna

Fratelli Berlucchi

Farina

Fantini

Château La Fortune

Ama Terra

Bonacchi

Lucchetti

Zoom: Babbi, Le Cialdelizia

Ristorante: Chic Nonna by Vito Mollica - Firenze





BELISARIO

Doc Verdicchio di Matelica Vigneti del Cerro

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Cantine Belisario](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Roberto Potentini

La realtà vitivinicola più significativa della Provincia di Macerata è senz'altro Cantine Belisario, forte dei suoi 300 ettari a vigneto per una produzione annua di 1.200.000 di bottiglie, distribuite su un portafoglio etichette in cui, naturalmente, dominano il Verdicchio, anche in versione spumante e passito, a cui si aggiungono altri bianchi marchigiani in crescita, come Passerina e Pecorino, rosati e rossi, come Colli Macesati, Lacrima di Morro d'Alba, Rosso Conero e Marche Igt. Nate nell'ormai lontano 1971, 4 anni dopo l'istituzione della Doc Verdicchio di Matelica, avvenuta nel 1968, le cantine Belisario, istituto cooperativo, sono tra le più importanti realtà marchigiane, oltre che il maggior produttore di Verdicchio di Matelica sulla piazza; e non si limita a vinificare le uve degli associati, ma gestisce direttamente un considerevole parco vigneti. Con un'attenzione significativa all'intero ciclo produttivo, che gli vale, già da molto tempo, la capacità di centrare con confortante continuità l'obbiettivo, non sempre così semplice peraltro, di ben coniugare qualità a quantità. Il Verdicchio di Matelica Vigneti del Cerro 2020 è centrato stilisticamente, a partire dai suoi profumi che sono floreali in prevalenza con qualche accento agrumato e di erbe aromatiche. In bocca, il vino si rivela ampio e materico, lievemente affumicato e balsamico, continuo e di godibile e fragrante beva.

(fp)

ROBERTO GHIO

Docg Gavi del Comune di Bosio Vigna Pian Lazzarino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Ghio Roberto](#)

[Vigneti Piemontemare](#)

Proprietà: Roberto Ghio

Enologo: Giuseppe Ghio, Franco Abbiate

Nelle giornate più silenziose si sente la voce del mare. Pian Lazzarino è ancora in Piemonte. Siamo già in zona montana tra boschi e ruscelli. Una vigna ripida svetta a 360 metri d'altezza. È coltivata a cortese. L'hanno reimpiantata 25 anni fa Roberto e Giuseppe Ghio, figlio e padre. Nasce qui il loro Gavi Vigna Pian Lazzarino. Una laurea in filosofia il primo, enologo l'altro. Fa parte di un progetto di recupero di vigneti abbandonati nel Comune di Bosio. Qui la terra è bianca con striature bluastre. La chiamano «tuu dentin», tufo dentato, una roccia bianca che si rompe a blocchetti. Dove passa l'acqua, il ferro si ossida e diventa rosso. «È una terra magra ma l'uva cresce bene seppure non in quantità» spiega Roberto, che è stato in passato presidente del Consorzio del Gavi. È una delle vigne piemontesi più vicine al mare: dista appena 18 km. Non a caso l'azienda Ghio porta nel nome Vigneti Piemontemare per ricordare quell'unicità di vedere dai propri filari la Corsica e le Alpi. Una cantina familiare tra le più antiche della zona: il primo documento è del 1881. Oggi sono 40 ettari di terra, di cui 15 a vigneto e il resto di biodiversità. È un bel Gavi, sapido e minerale dalle note agrumate. Si può assaggiare all'Osteria stagionale Baita Rio Gorzente, gestita dalla famiglia Ghio, abbinata al collo di gallina ripieno o alla torta di riso di Bosio. Provata con la farinata di ceci de Il Banco di Novi Ligure.

(Fiammetta Mussio)

TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Il Pino di Biserno

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet

Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta di Biserno](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

La Tenuta di Biserno, oggi diretta da Niccolò Marzichi Lenzi figlio di Ilaria Antinori e nipote di Lodovico e Piero Antinori, è nata nel 2001 e rappresenta la cantina che di fatto ha riunificato la celeberrima famiglia fiorentina. Ma la sua origine risale all'intuizione di Lodovico Antinori che, nel 1995, quando ancora era alla guida della Tenuta dell'Ornellaia, pensò di integrare i suoi terreni con quelli dell'azienda che aveva inventato agli inizi degli anni Ottanta, diventando simbolo del bolgherese. Considerandone però la notevole estensione e, soprattutto, le particolari condizioni pedo-climatiche, decise di sviluppare a parte questo nuovo progetto, per amplificarne tutte le sue potenzialità. Confinante a nord e a sud con il bolgherese, Tenuta di Biserno è caratterizzata da terreni alluvionali e calcarei, non privi di uno strato ciottoloso, comprendendo anche aree dalla presenza più accentuata di argille, che ne fanno un habitat ideale per il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e per il Merlot. Il Biserno è un vino dalle varie sfaccettature. La versione 2019, ottenuta dai vitigni classici del bordelese: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, profuma di cedro, piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e polvere di caffè. Il suo sorso è pieno e succoso, levigato nell'espressione tannica e lungo ed appagante nel finale dai ritorni fruttati e dalla bella nota balsamica.

(fp)

VILLA FRANCIACORTA

Docg Franciacorta Pas Dosé Diamant

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 9.630

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Villa Franciacorta Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bianchi

Enologo: Angelo Divittini, Alessandro

Gobbetti

Studiata come case history all'Università di Cambridge per la sua attenzione alla sostenibilità ambientale, il nome "Villa Franciacorta" nasce dall'unione del territorio vitivinicolo con quello storico: Villa, infatti, è un borgo che nasce nel medioevo sulle colline che divennero la denominazione delle bollicine bresciane nel 1967: la Franciacorta. Di questo borgo si innamorò Alessandro Bianchi nel 1960, che decise di fondare l'azienda e intraprendere un lungo restauro moderno, ma rispettoso della struttura originale. Oggi la struttura comprende anche un progetto di ospitalità (l'agriturismo Villa Gradoni e l'osteria Éla), oltre che una cantina sotterranea e un patrimonio agricolo di 100 ettari, di cui 38 vitati. L'attenzione di Villa Franciacorta all'ambiente appare davvero decisa: recupero di acqua piovana, energia da pannelli fotovoltaici, uso esclusivo di idropultrici a getto bollente per l'igienizzazione, alleggerimento delle bottiglie, tutela della biodiversità di flora e fauna su tutta la proprietà e selezione di fornitori che sposano la loro stessa visione. Tanta attenzione si traduce nella scelta di vinificare solo le proprie uve e di uscire sul mercato con Franciacorta millesimati. Il Diamant Pas Dosé non fa eccezione e la versione 2016 è ampia e dolce nei profumi di frutta tropicale e cremosa chantilly, che graffia un po' il palato, ma si fa perdonare dall'incedere goloso e sapido.

(ns)



LA-VIS

Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nosiola

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina di La-Vis Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Ezio Dallagiacomà

La-vis è una cantina cooperativa che conta su 750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie, rappresentando una delle realtà più importanti, non solo numericamente, del Trentino enoico. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, che il marchio Dürer-Weg ancora rappresenta, poi con quella di Valle di Cembra nel 2003. Oggi questa realtà è legata al colosso Cavit, ma mantiene comunque una sua autonomia produttiva, basata su i suoi conferitori che lavorano le proprie vigne tra i fiumi Adige e Avisio, sulle colline di Lavis e nel versante della Val di Cembra. Vasta, evidentemente, la gamma dei vini presenti nel portafoglio aziendale con una particolare attenzione riservata a quelli ottenuti da vitigni a bacca bianca coltivati in alta collina, senza dimenticare quelli a bacca rossa, i tradizionali locali e i più noti internazionali. La Nosiola è un vitigno di antica coltivazione trentino, soprattutto allevato in Val di Cembra, di buona duttilità e la cantina La-Vis ne propone varie declinazioni in cui le caratteristiche varietali sono ben espresse. La versione ad Igt 2021 possiede profumi floreali con apporto fruttato leggermente maturi, che sanno di albicocca e mela. In bocca, il sorso è preciso, di buon peso, fragrante e vivace, dal finale con qualche rimando aromatico.

(fp)

CHÂTEAU MEYNEY

Aoc Saint-Estèphe

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Château Meyney](#)

Proprietà: Crédit Agricole

Enologo: Hubert de Bouard

Con una storia che risale al XVII secolo, Château Meyney è una delle proprietà più antiche del Médoc. Sappiamo con esattezza che nel 1662 la tenuta apparteneva ai monaci cistercensi, i quali, dopo averla usata esclusivamente come convento, iniziarono a piantare i primi vigneti. Oggi la proprietà si estende per oltre cinquanta ettari, con una produzione complessiva che si attesta in media sulle 150.000 bottiglie annue. Dopo essere stata per diversi anni nelle mani alla società CA Grands Crus, filiale del Crédit Agricole che controlla anche altri Châteaux nella zona. I vigneti hanno un'età media compresa tra i 35 e i 40 anni con una ripartizione varietale che vede prevalere il Cabernet Sauvignon con il 60%, cui seguono il 30% di Merlot e il 10% di Petit Verdot. In cantina, la fermentazione alcolica è svolta, in cemento mentre l'invecchiamento è eseguito in barrique nuove, in prevalenza, dove il vino riposa dai 18 ai 24 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata. Con una produzione che si attesta in media sulle 150.000 bottiglie annue. Il Saint-Estèphe 2019 profuma di frutti di bosco rossi e neri, macchia mediterranea e spezie. In bocca, il vino possiede tannini fitti ma ben integrati ad un frutto succoso, lungo il finale rinfrescato da una nota balsamica.

(are)

1502 DA VINCI IN ROMAGNA

Rubicone Igt Rosato Sangiovese

Portocanale di Cesenatico

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Syrah

Bottiglie prodotte: 15.666

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Società Leonardo da Vinci](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Riccardo Maraldi

Fa parte di una delle linee dedicate a Leonardo da Vinci il rosato Portocanale di Cesenatico 2021, da uve Sangiovese e Syrah raccolte a Castrocaro Terme, Predappio e Bertinoro e affinato in acciaio per 2 mesi. Di colore che ricorda il cosiddetto "velo di cipolla", possiede aromi di piccoli frutti rossi e melograno, che anticipano una bocca tutta all'insegna della bevibilità, grazie ad un sorso immediatamente fragrante e sapido. Le Cantine Leonardo da Vinci, che sorgono a pochi chilometri dal paese che ha dato i natali al grande artista rinascimentale e che ne portano il nome, hanno un legame indissolubile con Leonardo, a cui l'azienda dedica molta della sua produzione, distribuita in varie linee di suo portafoglio etichette. Oggi rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie, che spaziano tra le denominazioni più rilevanti della Provincia di Firenze e della Toscana, ma non solo). La storia è quella di un progetto cooperativo, partito oltre sessanta anni fa (con tappe rilevanti nel 1988 con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano e nel 1990 con quella della Cantina di Montalcino), che, dal 2012, ha compiuto un ulteriore sviluppo significativo, rappresentato dalla sua entrata nel Gruppo Caviro, il primo produttore di vino in Italia, stabilendo l'altro legame profondo dell'azienda, questa volta con l'Emilia Romagna.

(fp)

FRATELLI BERLUCCHI

Docg Franciacorta Brut Casa delle Colonne

Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli Berlucci](#)

Proprietà: Fratelli Berlucci

Enologo: Cesare Ferrari

Il Franciacorta Casa delle Colonne Riserva 2013 ha un'impostazione rigorosa, a partire da una permanenza del vino sui propri lieviti di 72 mesi. Il suo tratto distintivo è quello di un vero e proprio vino: austero, teso, articolato e saporito in bocca, mentre al naso si apre con qualche concessione alla morbidezza, ma sempre in nome di una freschezza agrumata, incisiva e molto piacevole. Un sorso da mettere insieme con i crostacei ma anche pensando ad abbinamenti più arditi. Francesco, Gabriella, Marcello, Roberto e Pia Donata, sono i cinque fratelli Berlucci che hanno costruito il successo di questa azienda franciacortina. Oggi Pia Donata e sua figlia Tilli Rizzo guidano l'azienda per conto dei fratelli, ma la passione non è sopita. 70 sono gli ettari di vigneto per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie, divise in due linee: la Casa delle Colonne (che prende il nome dalla villa cinquecentesca, dove ha sede anche la cantina), riservata ai Franciacorta Riserva e Freccia Nera, che annovera solo vini millesimati. Alla base della piramide qualitativa aziendale il solo non millesimato Brut 25. I vini della cantina di Borgonovo hanno una cifra stilistica tendenzialmente sobria, con uso del rovere che in certi casi incrocia un po' troppo da vicino l'espressività della materia prima, ma mai diventando predominante, anzi, facendo emergere sempre un grande rispetto per la tipologia.

(fp)



FARINA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Mezzadro alla Fontana Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)

Proprietà: famiglia Farina

Enologo: Andrea Zerman

“Mezzadro alla Fontana” è un progetto che nasce in pagine di appunti e vecchi documenti recuperati dalla famiglia Farina e testimoni della loro storia enoica. Un'eredità che ritorna alla luce grazie a questo Amarone Riserva 2011, frutto sia dell'esperienza che dell'innovazione. Ottenuto da surmaturazione delle uve per 4 mesi in fruttai, è affinato in barrique (francesi e americane) per almeno 24 mesi a cui seguono almeno 36 mesi in legno grande. I suoi profumi rimandano al sottobosco, al mirto, ai lamponi, alle fragole, agli agrumi canditi e alla vaniglia. In bocca, il vino è polposo, denso e morbido, dai ritorni fruttati e speziati sempre più netti anche nel finale. I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto di proprietà, sparsi in varie zone della Valpolicella (di particolare rilievo i vigneti di Montefante e Montecorna, quest'ultimo situato sul monte Masua) e dal contributo di altri 35 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici, ormai tutt'uno con la cantina di Pedemonte, per una produzione media di 800.000 bottiglie all'anno. La cantina nasce nel 1973 ma è nel recente passato che si è imposta tra le realtà più significative del veronese enoico. La guida aziendale resta squisitamente familiare e oggi sono Claudio, Elena e Alessandro a proseguire il lavoro iniziato mezzo secolo fa, appunto, in famiglia, apportando un significativo contributo innovativo.

(fp)

FANTINI

Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 180.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Fantini](#)

Proprietà: famiglia Helfrich

Enologo: Dennis Verdecchia

Il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2015, affinato in legno grande per oltre un anno, appare di colore rosso rubino profondo, con riflessi granati. I suoi profumi sono intensi e comprendono rimandi alla frutta rossa matura, alle spezie, alla grafite e al cioccolato. In bocca, il sorso è quasi maestoso, ricco e succoso, dai tannini soffici e dallo sviluppo ampio, che termina in un finale avvolgente e dai ritorni fruttati e speziati. Il Gruppo Farnese nasce nel 1994 in Abruzzo, ad Ortona. Un progetto ambizioso e ardito che ha realizzato nel Sud Italia, senza possedere capitali finanziari e vigneti di proprietà, un modello di business innovativo, dal forte impatto sul piano delle vendite. E a quasi trenta anni dal suo lancio, il successo del sistema produttivo e commerciale di questo modello imprenditoriale ha cambiato molte cose e con loro è mutato anche lui (a partire dalla proprietà che oggi fa capo al fondo d'investimento statunitense Platinum Equity), restando però ben ancorato agli intenti originari. Oggi, il Gruppo Vini Fantini è un gigante enologico vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno ed ha incamerato nella sua struttura anche la Puglia, la Campania, la Basilicata, la Sicilia e la Toscana, attraverso i diversi marchi di Vini Fantini (fra cui Vigneti del Salento, Cantine Cellaro Caldora, Vigneti Zabù, Terre Natuzzi, Vesevo e Vigneti del Vulture).

(fp)

CHÂTEAU LA FORTUNE

Aoc Margaux

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Château La Fortune](#)

Proprietà: famiglia Helfrich

Enologo: Vincent Cachau

Non è stato eccezionale in termini di volumi a causa di avversità sanitarie e climatiche, come peronospora, grandine, temperature elevate e siccità, ma questo ne ha migliorato la qualità. Non c'è stata la regolarità del millesimo 2016, ma i vini hanno belle concentrazioni ed espressione di frutta matura, ma non 'cotta'. Così Michel Rolland, uno dei più famosi enologi del mondo, descriveva in generale il millesimo 2018 dei vini di Bordeaux. Una descrizione che calza bene per questo Château La Fortune, che si giova proprio dell'équipe di Rolland. Viene da un vigneto di 2,5 ettari situato sul lato sinistro dell'estuario della Gironda nella denominazione Margaux, la più meridionale del Médoc, dove fin dal XVII secolo si producono grandi vini. Dall'annata 2014 a gestire Château La Fortune è la Famiglia Helfrich, produttori di vini bordeaux su oltre 700 ettari e autorevoli négociants che con il marchio Crus et Domaines de France presidiano la vendita in primeur. Da allora viene applicato un approccio personalizzato per “tirare fuori il meglio in un terroir”, come insegna Rolland. Di color granato luminoso, al naso è profondo e preciso: frutta rossa matura con marasche e melograno, salvia limonata e infine china e rabarbaro. Al sorso, equilibrato e piacevolmente scorrevole, si avverte una bella acidità “da melograno” e una chiusura salata che gli viene dai suoli sabbiosi e ghiaiosi.

(Clementina Palese)

AMA TERRA

Marche Igt Syrah Il Topo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 720

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Bio Fattoria Sociale Ama Terra](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Massimo Urriani

“Il Topo” è l'ultimo nato tra i vini (Piceno Superiore “Ama”, Offida Passerina “Pietra”, “Renè”, Sangiovese e Offida Pecorino “Aquilone”) della Bio Fattoria Sociale “Ama Terra”, brand marchigiano nato da una delle costole di La Cooperativa Sociale Onlus “Ama Aquilone” (dedita all'accoglienza di persone “fragili”), fondata nel 1983. Più che un marchio, Ama Terra è un progetto etico e di vita che parte dal rispetto dell'uomo e del territorio e che si fonda sull'idea dell'importanza del lavoro quale mezzo per elevare la dignità umana. Era il 2010 quando la cooperativa ha avviato un sistema di agricoltura biologica, che potesse coinvolgere gli ospiti della comunità terapeutica Ama Aquilone attraverso l'acquisizione di competenze di orticoltura, viticoltura, apicoltura e preparazione di trasformati biologici ed allevamento. Nel 2013 nasce il marchio Ama Terra, che oggi produce ortaggi freschi e trasformati, di olio, farine, vino, miele e polline, ecosostenibili e certificati, promuovendo il consumo cosciente, la salvaguardia del territorio e delle sue coltivazioni oltre all'etica sociale del lavoro, dando un'opportunità di lavoro per persone considerate “a basso potere contrattuale”. Il Topo 2020, Syrah in purezza, profuma di vaniglia e cardamomo, poi cassis, amarena, cacao e lievi accenni di confettura di lamponi. Dal sapore deciso, corposo, caldo ma non pesante, ha finale di grande lunghezza.

(fp)



BONACCHI

Toscana Igt Rosso Badesco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Cantine Bonacchi](#)

Proprietà: Andrea Bonacchi

Enologo: Ivan Misuri

Classico taglio bordolese alla toscana, composto da Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot e affinato in legno grande, tonneau e barrique, il Badesco 2018 è intenso e netto nel suo profilo aromatico, dove si possono distinguere cenni di frutta rossa matura e tocchi erbacei, grafite, liquirizia e vaniglia. In bocca, il vino possiede sorso succoso e denso, tannino soffice, cremoso e articolato da ritorni fruttati, fino ad un finale tendenzialmente ampio ed avvolgente, dalla rinfrescante nota balsamica di chiusura. Situata nel cuore della sottozona del Chianti di Montalbano, Cantine Bonacchi svolge attività di produzione, vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione da 3 generazioni: dal fondatore Enrico Bonacchi, passando da Pio, per arrivare a Giovanni e al figlio Andrea, attuale patron dell'azienda situata a Quarrata, in Provincia di Pistoia. Come molti imbottiglieri toscani, specie nel recente passato, il core business aziendale si è progressivamente allargato dall'esclusivo acquisto di vini sfusi e dalla loro commercializzazione anche alla coltivazione dei vigneti in tenute di proprietà. Cantine Bonacchi conta infatti su tre aziende agricole: la Tenuta di Montemagno, la sede storica con 40 ettari a Chianti Montalbano, acquisita nel 1965, la Fattoria Casalino, a Castelnuovo Berardenga, con 23 ettari a Chianti Classico e a Montalcino, il Molino della Suga, con 11 ettari a Brunello.

(fp)



LUCCHETTI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Birbaccì

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Azienda Agricola Mario Lucchetti](#)

Proprietà: famiglia Lucchetti

Enologo: Alberto Mazzoni

Birbaccì è un ricordo dedicato a nonno Armando, che passava le giornate in vigna coi nipoti, chiamandoli "birbaccioni" in dialetto marchigiano. Gli occhi vivaci Paolo oggi li ha ancora - come pure la lingua sciolta, social compresi - quando racconta dell'azienda ereditata da lui e Loretta proprio dal nonno, insieme a tutti i suoi saperi e alla passione per i vitigni autoctoni della Lacrima e del Verdicchio. L'acquisto della terra risale al 1966, la prima bottiglia prodotta al 1991: oggi l'azienda conta su 38 ettari di vigneto, convertito a biologico a partire dal 2016. Quattro sono le etichette dedicate al rosso di Morro d'Alba (compreso uno spumante Brut Rosé), due invece le versioni di Verdicchio: il Vigna Vittoria, vinificata in cemento a partire da antichi cloni del vitigno, e - appunto - il Birbaccì, interpretazione più fresca, da sola sosta in acciaio. L'annata 2021 non è stata facile: regolare nella fase primaverile, ha dovuto fare poi i conti con siccità e forti venti di scirocco, che hanno abbassato la produzione ma anche il livello di acidità dei grappoli, soprattutto a carico dell'acido malico. Il Birbaccì ne ha sicuramente risentito - rispetto agli anni precedenti - in termine di croccantezza e vivacità (a proposito di birbaccioni), ma sono rimasti riconoscibili tutti i tratti suoi tipici: dalla mandorla bianca agli agrumi, dalla polpa di pera, pesca e melone bianco, alle note minerali del sorso chiaro.

(ns)

ZOOM



BABBI, LE CIALDELIZIA

VIA CADUTI DI VIA FANI, 80 - BERTINORO (FC)

Tel: +39 0543 448598

Sito Web: babbi.com

Nel cuore della Romagna, precisamente a Bertinoro, Attilio Babbi fondò nel 1952 l'Azienda Dolciaria Babbi dedicata alla produzione di cono, cialde e semilavorati per maestri gelatieri, a cui successivamente si aggiunse anche un reparto dolciario (che sforna i Wafer Viennesi e i Waferini, apprezzati in tutto il mondo) per sfruttare i mesi invernali. Babbi, grazie alle materie prime di assoluta genuinità e alla freschezza degli ingredienti utilizzati, diventò ben presto il punto di riferimento dei maestri del gelato artigianale. Tra i prodotti che si pongono a metà strada tra le specialità per gelateria e i dolci veri e propri c'è la famiglia della "Cialdelizia". Cuori semplici, Cuori al Cacao e Cannoli in fragrante cialda wafer e Cannoli e Babette al Cacao con uno strato di finissimo cioccolato: ecco la l'assortimento di questo originale prodotto. Strati di cialda wafer dalla fragranza unica ideali come snack o per decorare dolci e dessert o semplicemente per rendere speciale ogni momento della giornata.

RISTORANTE



CHIC NONNA BY VITO MOLLIKA

C/O PALAZZO PORTINARI SALVIATI, VIA DEL CORSO, 6 - FIRENZE

Tel: +39 055 5353555

Sito Web: chiconnona.com

Sito nello storico Palazzo Portinari Salviati, Chic Nonna è un vero e proprio progetto culinario, curato e guidato dallo chef stellato Vito Mollica, che si sviluppa su tre spazi: un bar bistrot, uno spazio riservato agli eventi privati e il ristorante, che si trova nella straordinaria Corte degli Imperatori, con volte affrescate e mosaici a vista. Il ristorante Chic Nonna aspira a diventare un punto di riferimento, grazie ad una proposta di fine dining e al sapiente utilizzo delle materie prime, di stagione, di grande tradizione ed eccezionale qualità. Il menu è "à la carte", con la possibilità di scegliere due percorsi di degustazione. Tra i piatti proposti si segnalano i tagliolini all'aglio nero, ricci di mare e limone e la quaglia farcita di foie gras e albicocche. La carta dei vini conta circa 300 etichette, con la possibilità di wine pairing con cinque calici, in accompagnamento ai piatti dei due menù degustazione. A fine pasto il ristorante propone anche una carta di pregiati tè e caffè.

(Paolo Lauria)



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: © Cantine Leonardo Da Vinci

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 viticoltura