

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 221 - Dal 28 Agosto al 3 Settembre 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 28 AGOSTO AL 3 SETTEMBRE 2022

*Allegrini*

*Château La Genestière*

*Umberto Cesari*

*Pisoni*

*Manti*

*Tenuté del Cabreo*

*San Salvatore*

*Tasca d'Almerita - Fondazione Whitaker*

*Cantina Nofrini*

*Claudio Mariotto*

*La Contralta*

*Banfi*

*Lungarotti*

*Antica Fratta*

*Zoom: Pastificio Cav. Giuseppe Cocco, La pasta Cocco*

*Ristorante: I Re della Busa al Lido Palace Hotel - Riva del Garda (TN)*



## ALLEGRIANI

Veronese Igt Corvina La Poja

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 114,00

Azienda: [Allegriani](#)

Proprietà: famiglia Allegriani

Enologo: Franco Allegriani

La Poja 2017 mette assieme uno spettro olfattivo di grande respiro con note di frutti rossi maturi, spezie ed erbe officinali, affiancati da una beva robusta e intensa, segnata da un'articolazione tannica morbida e ben profilata. La Poja, prima annata 1983, sfatò il luogo comune che i grandi rossi da uve tradizionali veronesi, dovessero essere soltanto Amarone, cioè una tipologia in parte aiutata dall'appassimento. Con La Poja, Corvina in purezza, ottenuta dall'omonimo vigneto, dello storico podere La Grola (dove si produce l'omonimo rosso, "alter ego" de La Poja, a base di Corvina e Oseleta), Allegriani ottiene, un vino estremo ed esuberante, in grado di coniugare forza ed eleganza e di esaltare la ricchezza dei suoi profumi. L'azienda Allegriani dispone di 150 ettari a vigneto, per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, ed è una delle realtà più importanti della Valpolicella. Nell'espansione della viticoltura italiana, avvenuta a cavallo tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso, Giovanni Allegriani divenne da subito un protagonista della storia enologica della sua terra. Walter, il suo primogenito, prematuramente scomparso, grazie agli insegnamenti del padre valorizzò il patrimonio viticolo del veronese in modo innovativo. Oggi, a condurre l'azienda Marilisa Allegriani, dopo la recente scomparsa del fratello Franco, che conta anche su Poggio al Tesoro a Bolgheri e San Polo a Montalcino.

(fp)

## CHÂTEAU LA GENESTIÈRE

Aoc Tavel

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Grenache, Syrah

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: [Château La Genestière](#)

Proprietà: Christian Latouche

Enologo: Bertrand Malossi

L'Aoc Tavel ha la particolarità di prevedere solo rosati. Nata nel 1936 nell'omonima città e a Roquemaure, a sud della Valle del Rodano, appartiene all'area produttiva Côtes du Rhône, nel sud-ovest della Francia. È stata il vessillo dei rosé francesi prima del successo planetario dei pallidi provenzali e conserva il suo stile per colore - rosa carico - e per la sua qualità che si misura anche in longevità, tanto che Balzac lo definì il Re dei Rosé, unico a migliorare invecchiando. Nel territorio, dove sono di casa il maestrale e temperature estive molto elevate, si identificano diversi tipi di suoli. Il Tavel di Château La Genestière proviene da due suoli argillo-calcarei - uno con pietre laminate e l'altro con ardesie bianche - e da soli due vitigni - Grenache (dominante) e Syrah - dei 9 ammessi nella denominazione (gli altri: Mouvèdre, Cinsault, Calitor e Carignan a bacca nera e Clairette, Bourboulenc e Piquepoul a bacca bianca). Grenache e Syrah sono protagonisti anche degli altri vini dell'azienda che, fondata nel 1930 a Tavel laddove prima si allevava baco da seta, si estende su 200 ettari distribuiti tra Tavel, Laudin, Lirac, Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône e Pays d'Oc. Rosé da macerazione (12-24 ore), ha colore rosa molto carico e naso rotondo di frutti rossi e fragola con note speziate. Al sorso si avvertono tannini gradevoli, salinità e complesse spezie che lo rendono accattivante.

(Clementina Palese)

## UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Sangiovese Rosé Costa di Rose

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Cesari](#)

Proprietà: Umberto Cesari

Enologo: Maurizio Bassi

Inserito nel solco di un trend dal crescente e continuo successo per questa tipologia, il Rosé Costa di Rose 2020 è ottenuto da Sangiovese in purezza ed affina in acciaio per 6 mesi. Alla vista appare di un bel rosa antico con riflessi pesca. I suoi profumi sono contraddistinti da tocchi di fragolina di bosco e ciliegia, accompagnati da rimandi al melograno. In bocca, il sorso è scorrevole e di sapidità continua, con la fragranza a recitare il ruolo di protagonista, amplificando l'immediata piacevolezza di beva. L'impresa vitivinicola Umberto Cesari, rappresenta per l'Emilia Romagna enoica, un punto di riferimento per numeri, storia e qualità. Le prime bottiglie prodotte hanno in etichetta l'annata 1965 e, da allora, le vicende di questa realtà con sede a Castel Pietro Terme, nel bolognese, hanno scritto un percorso fitto di successi commerciali, raggiungendo i più importanti mercati internazionali. Oggi la cantina detiene oltre 350 ettari a vigneto (comprensivi anche di quelli in affitto), da cui si ricava una produzione media di 4.000.000 bottiglie all'anno. I vigneti si trovano sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano l'antica via Emilia, ad altitudini che vanno dai 200 ai 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi, La Casetta, Parolino, Cà Grande e Laurento, acquisiti nel tempo dalla famiglia, che da sempre ha creduto nelle potenzialità della zona.

(fp)

## PISONI

Doc Trento Brut

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Distilleria F.lli Pisoni](#)

Proprietà: famiglia Pisoni

Enologo: Andrea Pisoni

È uno Chardonnay in purezza, questo Trentodoc dei fratelli Pisoni, che resta almeno 28 mesi sui lieviti, sviluppando marcati profumi di frutta gialla matura, crema chantilly, mandorla fresca e cedro candito. In bocca la bolla è cremosa e il sorso esordisce subito saporito, per scorrere poi fresco, leggermente sapido ai lati, con un cenno ammandorlato e pepato a fine sorso: un incedere che ricorda l'asola di un ago. I sapori riprendono i profumi iniziali, ma quello che persiste più a lungo è la pasta di mandorle. Il Brut non è l'unico Trentodoc che produce la cantina: fanno parte della linea (che ha esordito con la prima annata di spumanti nel 1974) anche un Dosaggio Zero, un Brut Rosé, un Blanc de Noir, un Pinot Bianco in purezza e una Riserva. Le vigne da cui derivano i grappoli si trovano tutte nella Valle dei Laghi, alle pendici del Monte Bondone, a circa 400 metri di altezza, su terreni calcareo-alluvionali. Ma, per quanto ormai consolidato il percorso vitivinicolo della famiglia, il nome dei Pisoni è ancora più strettamente legata alla distilleria, tradizione fortemente radicata in quell'angolo di Trentino. Oggi gli eredi Elio e Giuliano e Andrea e Francesco, producono anche un'ampia gamma di distillati: dalle grappe giovani a quelle barricate, dai monovitigni a quelle aromatizzate, liquori e distillati alla frutta, a cui si è aggiunto un gin, che racchiude i profumi balsamici della loro valle.

(ns)



## MANTÌ

Docg Franciacorta Extra Brut

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agr. Manti Franciacorta](#)

Proprietà: Gianluca Prandelli

Enologo: Gianluca Prandelli

Questa realtà produttiva, con sede ad Erbusco, luogo centrale della denominazione franciacortina, appartiene alla nuova generazione delle cantine dell'areale, essendo nata nel 2013. A guidarla Gianluca Prandelli che si affida ad un'estensione vitata di 10 ettari affacciati sul lago d'Isèo, coltivati a Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. Il nome dell'azienda è un omaggio al nonno Diamante Prandelli, detto, appunto, "Manti" e ricorda l'impostazione squisitamente familiare del progetto. Il portafoglio prodotti è composto classicamente da un Brut, da un Extra Brut, oggetto del nostro assaggio, da un Satèn, da un Rosé, dal Pas Dosé Prima Riserva e dal Rosé Coral Riserva, con i millesimati e le Riserva a rifermentare in bottiglia rispettivamente per 36 e 60 mesi. I vini hanno un profilo stilistico tendenzialmente sobrio, a tutto vantaggio della loro bevibilità, che si mantiene sempre protagonista anche nelle etichette più ambiziose. Il Franciacorta Extra Brut, ottenuto da Chardonnay in prevalenza con una quota di Pinot Nero, affina sui suoi lieviti per ventiquattro mesi. Possiede aromi ben centrati che spaziano dai frutti a polpa gialla ai rimandi al lievito e alla crosta di pane, con tocchi floreali e speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è gradevolmente sapido, di solida persistenza e con un buon contributo della carbonica, dal finale fragrante e intenso con leggeri ricordi ammandorlati.

(fp)

## TENUTE DEL CABREO

Toscana Igt Bianco La Pietra

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Ambrogio e Giovanni Folonari](#)

[Tenute Società Agricola](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: R. Orlandini, R. Potentini

Chardonnay in purezza fermentato in parte in legno e maturato per 12 mesi in tonneau, La Pietra 2018 possiede colore giallo paglierino luminoso e tendenzialmente carico e profuma di frutta esotica, fiori bianchi, spezie ed erbe aromatiche. Pieno e succoso il sorso dai tratti sapidi ed avvolgenti, che si congeda con un finale fragrante e dai rimandi balsamici. Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una dinastia e di una storia che attraverso gran parte di quella del vino italiano, segnandone i progressivi successi interni e internazionali. Il loro sbarco in Toscana, arriva quando, nei primi anni Sessanta del secolo scorso, Nino Folonari acquista due aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia e presidiando molti dei più importanti mercati mondiali del vino. Oggi l'azienda conta su 100 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute in molte delle zone e delle denominazioni più importanti della Toscana, dove i Folonari hanno costituito un vero e proprio gruppo, che comprende realtà produttive a Montalcino (La Fuga), in Maremma (Vigne a Porrone) e a Bolgheri (Campo al Mare).

(are)

## SAN SALVATORE

Spumante Brut Rosé Gioi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola San Salvatore](#)

Proprietà: Giuseppe e Andrea L. Pagano

Enologo: Riccardo Cotarella, Pierpaolo

Chiasso

Quando Giuseppe Pagano, per tutti Peppino, si mette in testa una cosa - non c'è santo che tenga - deve farla. E anche se il Cilento non è terra di spumanti, lui ne ha prodotto uno. Ha scelto un'uva autoctona, l'Aglianico, «vignone straordinario - dice l'imprenditore agricolo - eclettico e versatile. Raccogliamo i grappoli a metà agosto, quando la sua naturale acidità è altissima. Pigiamo poco per evitare che il tannino sia troppo invasivo. Riusciamo a fare 40 litri di base spumante con cento chili d'uva. Una resa molto bassa, ma ho prodotto il Metodo Classico che volevo». Nasce così il Gioi, Spumante Brut Rosé Millesimato, 30 mesi sui lieviti, la prima annata nel 2011: porta il nome di un momento di festa. «Temevo non fosse buono - confessa Pagano - così ho fatto decorare la capsula all'interno, per fare diventare le mie bottiglie ambite dai collezionisti». San Salvatore 1988 comprende 42 ettari di vigneto, tutti nel parco del Cilento. Si arriva fino a 600 metri d'altezza. L'azienda ha anche un allevamento con oltre 750 capi di bufale, uliveti e un ristorante stellato. «All'inizio l'allevamento di bufale ci ha aiutato a finanziare la buona gestione della vigna» racconta Peppino. Al naso lo spumante presenta sentori di crosta di pane, frutti di bosco e melograno maturo, al palato è setoso, minerale ed elegante. È ottimo d'aperitivo, con frutti di mare e verdure. Assaggiato con la mozzarella di bufala.

(Fiammetta Mussio)

## TASCA D'ALMERITA - FONDAZIONE WHITAKER

Doc Sicilia Grillo Mozia 2021

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Conte Tasca d'Almerita](#)

[Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Laura Orsi

Una vendemmia a Mozia è un'esperienza che non si può davvero consigliare a nessuno. Dalla levataccia che anticipa l'alba, al caffè per strada, che sveglia bruscamente uno stomaco assonnato. Dall'odore di gasolio della barca, ai colori pastello di cui si tingono le saline all'innalzarsi della luce. Dal mormorio che accompagna i gesti di chi si prepara a lavorare, all'odore umido di mare basso, che permea ogni oggetto della laguna. E che a fine giornata avrà invaso ogni alveolo dei propri polmoni. Si calpesta la storia a Mozia, letteralmente: occhi attenti e mani garbate possono scoprire innumerevoli cocci di resti fenici fra le vigne, coperti da un terriccio sabbioso che accompagna le radici delle viti fino a sfiorare l'acqua salata. Alla luce e il calore inesorabili danno sollievo effimero l'intermittente brezza marina e la bevanda all'aloè che serve il bar a fianco al museo, allestito per dare ai visitatori consapevolezza di questo scrigno, custodito dalla Fondazione Whitaker. E da cui Tasca d'Almerita produce il Grillo più romantico e ostinato della Sicilia. Naso delicatissimo di zagara, acacia, melone bianco, cedro, mandorla e melissa; sorso sapido, sapido e poi ancora sapido, che d'improvviso scorre via con freschezza, lasciando iodio, pera, lavanda e mentuccia. Non si può davvero consigliare a nessuno: che non sia disposto a farsi trascinare in un mondo parallelo, sospeso dal tempo e intriso di pensieri.

(ns)



## CANTINA NOFRINI

Doc Trasimeno Gamay Rosso Principe

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Gamay del Trasimeno

Bottiglie prodotte: 4.600

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina Nofrini](#)

Proprietà: famiglia Nofrini

Enologo: Mauro Monicchi

## CLAUDIO MARIOTTO

Doc Colli Tortonesi Timorasso Cavallina

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Claudio Mariotto](#)

Proprietà: famiglia Mariotto

Enologo: Claudio Mariotto

## LA CONTRALTA

Isola dei Nuraghi Igt Carignano m'illumino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Carignano

Bottiglie prodotte: 320 magnum

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [La Contralta Azienda Agricola](#)

Proprietà: Nicola Dettori, Roberto Gariup

Enologo: Roberto Gariup

## BANFI

Toscana Igt Rosato Costè

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Vermentino

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

Immerso in una grande tranquillità tra ulivi e boschi, a soli 3 km da Magione e dal Lago Trasimeno, l'Agriturismo Casale Il Picchio produce olio extravergine di oliva biologico e vini di qualità, che, con il marchio Cantina Nofrini, fanno parte della DOC Colli del Trasimeno. La Cantina, gestita come l'agriturismo dalla famiglia Nofrini, ha una storia relativamente giovane. Il vigneto è stato impiantato nel 1999 e solo nel 2006 la famiglia ha ritenuto di aver raggiunto i livelli desiderati per proporre sul mercato la propria etichetta. Il vigneto, a circa 400 metri s.l.m., gode di un'ottima esposizione e di un perfetto pedoclima, elementi che vengono esaltati oggi nella nuova cantina. In particolare dal vitigno caratteristico della zona, il Gamay del Trasimeno, viene prodotto uno dei vini più titolati di Cantina Nofrini, Il Rosso Principe, vincitore con l'annata 2018 della medaglia d'argento al concorso Grenaches du Monde 2020. Il Rosso Principe 2020 di Cantina Nofrini, assaggiato in occasione della prima edizione dell'Anteprima Trasimeno, è un Gamay in purezza che presenta un colore rosso rubino brillante con riflessi granati. All'olfatto si sente ciliegia matura e un po' di ribes. Al gusto si avvertono sentori di frutta matura, una media sapidità, buona struttura e persistenza. La morbidezza è la sua eleganza. Si abbina bene con formaggi stagionati e piatti di carne, sia alla griglia che non.

(Cristina Latessa)

Il Timorasso è un'uva autoctona dei Colli Tortonesi: come tanti vitigni italiani, ha subito un graduale abbandono da parte dei coltivatori, per poi tornare ad essere valorizzato, grazie anche ad una buona struttura che permette lunghi invecchiamenti (e innumerevoli divertimenti in cantina). Da Claudio Mariotto, ad esempio, se ne producono una versione macerata ed affinata in anfora, una selezione da vigneto e una selezione delle uve, una da viti giovani e una da viti âgées. Quest'ultima proviene dalle piante del vigneto Cavallina: fa fermentazione spontanea in acciaio, dove affina su fecce nobili per un anno, per poi riposare 12 mesi in bottiglia prima di arrivare a noi. L'annata 2019 contiene tanta glicerina e cede subito note di idrocarburo, nonostante i profumi siano inizialmente introversi. Gradualmente però affiorano note di sottobosco - corteccia, fungo, muschio - camomilla e cedro candito. In bocca è caldo e fermentemente sapido, vellutato e saporito di frutta gialla, con una certa aderenza tannica che lasciano lunghi ricordi erbacei sul finale. Cavallina e i restanti vigneti (54 ettari in tutto) dell'azienda si trovano a sud-est di Tortona, fra Vho e Sarezano, fra i 250 e i 300 metri d'altezza. Qui Claudio Mariotto gestisce dall'inizio degli anni '90 la cantina fondata dal bisnonno nel 1921, scegliendo la strada dell'imbottigliamento dei propri vini e dell'investimento sul Timorasso.

(ns)

Progetto enologico nuovissimo (finanziato da un fondo d'investimento inglese), partito nel 2019, ma decisamente già ben delineato, quello dell'azienda La Contralta, che non fa altro che fissare le suggestioni della Sardegna enoica attraverso le parole d'ordine più di tendenza: autoctono, biologico e minimalismo. Il nome rimanda a quello di una piccola spiaggia di Palau, nella parte nordorientale della Sardegna, vicina ai vigneti aziendali. Per adesso gli ettari a vigneto sono 7 (allevati, ad alberello e a spalliera, con Vermentino, Cannonau e Carignano), da cui arriva una produzione complessiva di 20.000 bottiglie (distribuita su 5 etichette: Vermentino di Gallura "Fiore del Sasso", Cannonau di Sardegna "L'ora grande", Vermentino "Al sol brilla", Vermentino "Sicut era" e il Carignano "M'illumino"), mentre in cantina gli affinamenti vengono effettuati in cemento, anfore interrate e legno. Il M'illumino 2019, fermenta in tini aperti con macerazione per 15 giorni a cui segue fermentazione malolattica e successiva maturazione in rovere per 19 mesi. Prodotto solo in Magnum, possiede colore rosso rubino brillante e tendenzialmente scarico, ad anticipare un profilo olfattivo che sa di rosa e mora con tocchi speziati, di erbe, di terra e di sottobosco. In bocca, il sorso è agile e piacevolmente morbido, dallo sviluppo tendenzialmente saporito e persistente nel suo finale con richiami balsamici.

(fp)

Il "Costè" di Castello Banfi è un Rosé ottenuto dall'incontro tra il Sangiovese di Montalcino e il Vermentino della costa. Prodotto senza fermentazione malolattica coniuga la struttura del Sangiovese e la vivacità del Vermentino, per un vino di piacevolissima beva. La versione 2019 profuma di melograno, agrumi e qualche cenno di erba aromatica. Al palato domina la fragranza che dona al sorso agilità e sapore. La storia di quella che può considerarsi come una delle cantine più famose del Bel Paese ha inizio nel 1978, quando la famiglia italo-americana Mariani dette vita a Montalcino ad un progetto su larga scala (insieme alla casa vinicola piemontese Bruzzone). Un approccio innovativo per quei tempi, che non solo realizzò in Italia una delle aziende viticole più moderne, ma contribuì in modo non secondario al successo del Brunello, diffondendo sia nei mercati degli Stati Uniti che del mondo intero i vini di Montalcino. Oggi la tenuta si estende per oltre 2.800 ettari, coltivati per circa un terzo a vigneto (850 ettari, da cui si originano 10.500.000 bottiglie) e per il resto occupati da oliveti e altre coltivazioni, per esempio la prugna e i cereali, che ne fanno un'impresa agricola a tutto tondo. Nella cantina di Sant'Angelo Scalo si producono anche vini di altre significative denominazioni toscane (l'azienda possiede 40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti e 5 ettari a Bolgheri).

(fp)



## LUNGAROTTI

Umbria Igt Rosso San Giorgio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi

Questo è un vino che ci prepara ai mesi freddi in arrivo, da aprire in una sera di pioggia fuori e torpore dentro, che d'ora in avanti ciclicamente arriveranno. Profondo, caldo, intenso e sfaccettato nei profumi, il San Giorgio 2018 è un concentrato di marasca e spezie, rovi e more, confettura di fichi, cenni tostati sottoforma di caffè e cacao amaro, note boisées, alloro, corteccia, bacche di ginepro. Caldo e intenso è anche il sorso: subito amaricante e fruttato, aderente senza eccessi, sviluppa freschezza agrumata da arancia rossa e una leggera sapidità mediana. Dal lato aromatico, in bocca le note speziate prendono il sopravvento su quelle fruttate, lasciando un lungo ricordo di resina da incenso. Un "superumbrian" affinato un anno in barrique, che Giorgio Lungarotti ha ideato nel 1977 e che ha voluto dedicare al Santo col drago che Torgiano festeggia il 23 aprile. Giorgio Lungarotti è lo stesso che ha fondato la cantina nella provincia perugina, prendendosi carico di un'eredità vitivinicola bene avviata dal padre e dallo zio e contribuendo negli anni a scrivere e diffondere la storia enologica regionale e d'Italia. Oggi l'azienda vede all'opera 3 generazioni di Lungarotti, che coltivano 250 ettari di vigna (di cui 20 biologica a Montefalco), producendo 2,5 milioni di bottiglie: 29 diverse etichette che valorizzano gli autoctoni umbri, come il Sagrantino, il Trebbiano, il Grechetto e il Sangiovese.

(ns)



## ANTICA FRATTA

Docg Franciacorta Brut Rosé Essence Rosé

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 21.700

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Antica Cantina Fratta](#)

Proprietà: Cristina, Arturo e Paolo Ziliani

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

Antica Fratta può essere considerata un'altra "creatura" franciacortina di Franco Ziliani, che alla fine degli anni Settanta del Secolo scorso ne colse tutto il suo potenziale produttivo, oltre alla sua non secondaria bellezza. L'azienda, attualmente con 37 ettari di vigneto - situati attorno alla Villa, nell'omonima località nei pressi di Monticelli Brusati - da cui si ottengono 300.000 bottiglie (divise tra le etichette Essence Brut, Essence Nature, Essence Rosé, Essence Noir e Quintessence), fa parte del gruppo Guido Berlucchi (insieme all'azienda bolgherese di Caccia al Piano). Fiore all'occhiello della tenuta senz'altro le suggestive e antiche cantine ancora oggi a ricoprire un ruolo fondamentale nella produzione. Le gallerie sotterranee scavate nella roccia viva possono accogliere oltre seimila ettolitri di vino e proprio per questo, già dalla metà dell'Ottocento quando l'azienda apparteneva al Cavaliere Luigi Rossetti, si sono guadagnate l'appellativo di "Cantinone". Affinato per 42 mesi sui lieviti, il Brut Essence Rosé 2017 si presenta di un bel rosa tenue con riflessi che tendono al color salmone, con spuma cremosa e perlage persistente. Al naso, prevalgono i profumi di piccoli frutti di bosco e melograno con accenti di pane appena sfornato, lieviti e spezie. In bocca, il sorso è agile e fragrante, con carbonica ben distribuita e un piacevole ritorno fruttato nel finale lungo e saporito.

(fp)

## ZOOM



## PASTIFICIO CAV. GIUSEPPE COCCO, LA PASTA COCCO

FARA SAN MARTINO - CHIETI

Tel: +39 0872 984124

Sito Web: [pastacocco.com](http://pastacocco.com)

Era il 1916 quando Domenico Cocco entrò a lavorare in un pastificio a soli 14 anni. Il giovane apprese le tecniche e gli accorgimenti di quest'arte dagli anziani "Mastri" che, col tempo, svelò a suo figlio Giuseppe così come gli anziani avevano fatto con lui. Giuseppe Cocco, nel 1944, intraprese il mestiere del padre ed ancora oggi la famiglia Cocco mantiene la lavorazione artigianale del passato, e il pastificio con base a Frara San Martino in provincia di Chieti e che porta il nome del suo fondatore è uno dei più rinomati d'Abruzzo e d'Italia. Oggi la pasta Cocco è diffusa in tutto il mondo e spazia su un'articolata gamma di formati e di qualità: dai maccheroni al pettine alla farfalla grezza, dalle fettuccine all'uovo al fusillo gigante, dalle linguine agli spaghetti di varia taglia, dalla sfoglia grezza alle matassine all'uovo, dalle penne ai rigatoni, dai paccheri ai conchiglioni, dalle trofie alle orecchiette, dalle paste integrali a quelle biologiche e alle classiche di semola di grano duro.

## RISTORANTE



## IL RE DELLA BUSA AL LIDO PALACE HOTEL

VIALE GIOSUÈ CARDUCCI, 10 - RIVA DEL GARDA (TN)

Tel: +39 0464 021899

Sito Web: [lido-palace.it](http://lido-palace.it)

Ai fornelli de "Il Re della Busa", ristorante del Lido Palace Hotel di Riva del Garda, c'è David Cattoi, erede rispettoso di Giuseppe Sestito, prematuramente scomparso nel 2019. Ovviamente, il punto fermo rimane una ricerca spasmodica della qualità, simboleggiata dagli accordi con le aziende locali per stringere collaborazioni nel segno dell'eccellenza della materia prima. La carta è in effetti un autentico trionfo del territorio, con piatti che presentano ingredienti prodotti da fornitori accomunati da una filosofia sintetizzabile in una parola: Trentino. Dalle carni alla frutta, tutto rispecchia l'idea di trasmettere il sapore e il gusto di un fare tipico e tracciabile. La cucina di Cattoi offre piatti concreti, per la freschezza, per la qualità, per la stagionalità e la territorialità dei prodotti con all'orizzonte sempre un ritorno alle origini, ai piatti dell'infanzia, quelli che facevano le nonne, senza mai dimenticare i contrasti, la raffinatezza e il senso della semplicità delle cose buone.



# 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: © Château La Genestière

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*