

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 222 - Dal 4 al 10 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 4 AL 10 SETTEMBRE 2022

Teruzzi

Château Pavie

Cantine Neri

Elena Walch

Russiz Superiore

Vignedileo

Pasquale Pelissero

Umani Ronchi

Lunae Bosoni

Château Latour Martillac

Di Meo

Eleva

Arnaldo Caprai

Cantele

Zoom: Mulinum, Farina Integrale

Ristorante: Gelateria di Castellina - Castellina in Chianti (SI)



TERUZZI

Toscana Igt Bianco Terre di Tufi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vernaccia, Trebbiano Toscano

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Teruzzi](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Irene Leonzio

CHÂTEAU PAVIE

Aoc Saint-Émilion Grand Cru Classé A

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc,

Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 570,00

Azienda: [Vignobles Perse](#)

Proprietà: Gérard Perse

Enologo: Jean-Baptiste Pion, Michel Rolland

CANTINE NERI

Dop Orvieto Classico Superiore Ca' Viti

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Procanico, Grechetto,

Malvasia, Drupeggio, Verdello

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Neri Enrico Azienda Agricola](#)

Proprietà: Enrico Neri

Enologo: Aurora Di Sclafani

ELENA WALCH

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosato 20/26

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Nero, Lagrein, Merlot

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Società Elena Walch](#)

Proprietà: Elena Walch

Enologo: Stefano Bolognani

È quello che potrebbe essere definito come un "White Supertuscan" il Terre di Tufi di casa Teruzzi, affinato in barrique di secondo e terzo passaggio e in tonneau per 9 mesi per poi tornare a maturare per altri 6 in acciaio e ottenuto da un uvaggio di Trebbiano e Vernaccia di San Gimignano. La versione 2018 profuma di salvia, con richiami agrumati e un tocco di erba di campo. In bocca, il sorso è succoso, morbido e ben profilato, dal finale continuo e intenso nei suoi rimandi ancora agrumati. L'azienda di San Gimignano, 94 ettari a vigneto (con la superficie dedicata alla Vernaccia, 60 ettari, che è ancora la più estesa tra tutte le cantine private dell'intera denominazione) produce in media 1.000.000 di bottiglie ed ha una storia non secondaria nel panorama produttivo del bianco della città delle Torri, che comincia nel 1974 con protagonista Enrico Teruzzi. Una storia lunga e costellata di alti e bassi che, nel 2016, ha trovato nuova linfa, con il passaggio nell'orbita del Gruppo Terra Moretti, la holding di Vittorio Moretti che mette insieme Bellavista, Contadi Castaldi, Petra e Sella e Mosca, incontrando un rinnovato slancio e l'opportunità di una crescita più consapevole e di un rilancio convincente. La definizione stilistica dei vini, per esempio, ha imboccato strade più articolate e intriganti, più moderne ma al contempo più in linea con l'espressività varietale e quella del territorio.

(fp)

Siamo a Saint-Émilion (paesaggio viticolo Unesco dal 1999), che si trova sulla riva destra della Dordogna a 50 chilometri da Bordeaux. Château Pavie, che prende il nome dai frutteti di pesche ("pavies") che vi sorgevano un tempo, a metà Ottocento apparteneva alla famiglia Tallemans e poi al négociant Ferdinand Bouffard, che lo ampliò con varie parcelle di diversi proprietari (esclusi i 9 ettari della famiglia Pigasse che restarono separati come Château Pavie-Decesse) e, alla fine della prima guerra mondiale, lo vendette ad Albert Porte. Quest'ultimo a sua volta lo passò ad Alexandre Valette nel 1943. Suo nipote Jean-Paul, infine, lo vendette a Gérard Perse nel 1998. Il milionario parigino, che intanto aveva acquisito anche Château Monbousquet e Château Pavie-Decesse, riorganizzò completamente lo Château e le sue etichette diventarono un po' il simbolo dell'accessa discussione sulla "Parkerizzazione" dei vini bordolesi. Nel 2012, lo Château è stato classificato come "Premier Grand Cru Classé "A", dopo essere stato Premier Grand Cru Classé "B" dal 1954. I vigneti coprono una superficie di 37 ettari e sono coltivati a Merlot (60%), Cabernet Franc (30%) e Cabernet Sauvignon (10%). Il Premier Grand Cru Classé "A" 2018 profuma di ciliegia sotto spirito, cannella e vaniglia, con tocchi erbacei a rifinitura. In bocca, il sorso è ampio, dai tannini pieni e morbidi e dal finale ancora fruttato e speziato.

(are)

Siamo a Bardano, ad un pugno di chilometri da Orvieto che si vede, dominante sul suo trono di tufo, dal giardino attorno al casale del XIII secolo, già sede dei Templari, destinato in parte a cantina con sapiente restauro. Seppur la storia dell'azienda familiare risalga agli anni Cinquanta, è con la decisione di Enrico Neri nel 2006 che si inizia ad imbottigliare una parte delle uve, solo le migliori, il restante viene conferito. Vignaiolo appassionato e sostenitore orgoglioso dell'Orvieto, Neri cresce in precisione e dettaglio anno dopo anno. Le vigne (le più vecchie hanno 34 anni) si estendono su circa cento ettari, tra proprietà ed affitto. Una parte si vedono dal poggio del casolare aziendale, con una vista che domina tutto all'intorno. Le giaciture dei vigneti sono comprese tra i 220 e i 320 metri sopra il livello del mare, su terreni argilloso-tufacei e compatti. Enrico, che ci accoglie con entusiasmo e vitalità (nella vita precedente aveva un maneggio e montava i suoi amati cavalli, poi lasciò tutto per il vino) ci accompagna anche nella barriera, ricavata da una grotta etrusca, a pochi metri dalla sede. Un luogo magico, perso nel tempo, nel quale temperatura e umidità sono perfette per l'affinamento dei vini. Ca' Viti 2020, dalle note di erbe aromatiche e pesca, si allunga fresco e vibrante. I suoi Orvieto sono buoni subito ma anche nel tempo, come ci ha dimostrato con un'ampia verticale.

(Alessandra Piubello)

20/26 è un nome "tecnico": il primo numero si riferisce ai Babo (unità di misura che definisce il contenuto zuccherino presente nel mosto) a cui vengono vendemmiate le uve, il secondo alla temperatura a cui vengono in seguito vinificate (26). I vitigni usati per questo rosato sono 3, Pinot Nero - Lagrein e Merlot, e ognuno di loro - vinificati insieme - contribuisce con le sue caratteristiche a formare un vino grazioso, dolce ma senza esagerare, profumato e saporito di ciliegia, mora pesca, lavanda con un tocco speziato, e dal sorso molto sapido, leggermente balsamico e amaricante di sottobosco nel finale. Risultato oltretutto di un'annata molto variabile, salvata da un ultimo mese eccezionalmente positivo per luce ed escursione termica. 20/26 è l'unico rosato della cantina alto atesina di Elena Walch, famosa soprattutto per i vini dei suoi due cru: Castel Ringberg, sede del castello e di 20 ettari sopra il lago Caldaro, e Kastelaz, vigneto pittoresco a Termeno che dà origine al suo noto Gewürztraminer. "Vigne" che Elena e le due figlie Julia e Karoline custodiscono con attenzione insieme agli altri sette vigneti minori che possiedono: un percorso iniziato oltre 10 anni fa e aggiustato gradualmente sui diversi settori coinvolti, le trova infatti intente a lavorare sull'impronta carbonica dell'azienda, valorizzando il patrimonio agricolo e architettonico, senza danneggiare e sprecare le risorse disponibili.

(ns)



RUSSIZ SUPERIORE

Doc Collio Pinot Grigio

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Russiz Superiore Società Agricola](#)

Proprietà: Ilaria Felluga

Enologo: Alessandro Sandrin

“Il Pinot Grigio è plastico, come lo Chardonnay. Legge il territorio, ma risente molto del pensiero e del gusto di chi lo produce”. Ne parla così Alessandro Sandrin, da oltre dieci anni responsabile di produzione delle aziende “Marco Felluga” e “Russiz Superiore”. Aziende che Ilaria Felluga “governa” da sola da poco, dopo la prematura scomparsa nel novembre del 2021 del padre Roberto, vignaiolo pioniere e manager del Collio goriziano. Il “pensiero” che origina questo Pinot Grigio parte dai tre vigneti storici, con diversa esposizione, che gli sono dedicati. In cantina passa per una macerazione di poche ore delle uve e dall’intenzione, che diventa realtà, di esaltare le caratteristiche di acidità e salinità conferite dai terreni (composti da ponca) su cui insistono i vigneti in quest’area. Dal terreno, infatti, durante le lavorazioni per l’impianto emergono testimonianze della presenza del mare caldo che qui insisteva. E ancora dietro questo vino, come dietro gli altri bianchi Russiz Superiore, c’è la ricerca della longevità, tanto cara a Roberto Felluga, nel rispetto della materia prima. Giallo dorato con sfumature ramate, al naso richiama frutta a polpa bianca ed erbe aromatiche come il rosmarino. In bocca è completamente secco, senza alcuna concessione ad ammiccamenti ruffiani, equilibrato, consistente ed elegante, molto fresco e con finale sapido, caratteristiche distinte dell’azienda.

(Clementina Palese)

VIGNEDILEO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Frocco

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Agricola Tre Castelli](#)

Proprietà: Emanuele e Gianfilippo Palpacelli

Enologo: Sergio Paolucci

Vignedileo è il marchio che Emanuele e Gianfilippo Palpacelli hanno costituito alla morte del padre Leonardo, avvenuto nel 1999; colui che nove anni prima aveva fondato l’azienda Tre Castelli sposando la moglie Maria Adele Cimarelli e unendo così il patrimonio vitivinicolo che le due famiglie marchigiane di Jesi e Staffolo portavano avanti da un secolo. Il nome “Tre Castelli” richiama i 3 castelli, appunto, sul cui territorio poggiano le vigne in seno alla cantina: Jesi, Montecarotto e Staffolo. Gli ettari in totale sono 100 ma solo 36 sono piantati a vite e producono circa 250.000 bottiglie all’anno (fra cui non si può non menzionare il vino di Visciole, antica tradizione del luogo che Tre Castelli ottiene macerando questa tipologia di ciliegie acide nel mosto in fermentazione di Montepulciano). All’interno della linea Vignedileo, il Verdicchio viene interpretato in diverse forme: due spumantizzate con metodo Charmat; una versione giovane; una versione dal lunghissimo affinamento in acciaio (7 anni, chiamato Issimo) e il Frocco, che sosta 6 mesi in acciaio e 6 in bottiglia, prima di uscire sul mercato. L’annata 2020 ha dato un vino denso di profumi come di struttura: idrocarburi e burro, anice, camomilla e pasta di mandorle si alternano nei profumi anticipando un sorso largo, glicerico, molto sapido e caldo, che svela in chiusura un sapore dolce ma allo stesso tempo fresco di pesca gialla e pappa reale.

(ns)

PASQUALE PELISSERO

Docg Barbaresco Bricco San Giuliano Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agr. Pelissero Pasquale](#)

Proprietà: Ornella Pelissero e Simone Cotto

Enologo: Simone Cotto, Carlo Arnulfo

Il Barbaresco Riserva Bricco San Giuliano riunisce quattro generazioni della famiglia Pelissero. La vigna fu piantata 25 anni fa da papà Pasquale. Quattro ettari attorno a un ciabot - una casetta per ricoverare attrezzi agricoli o per ripararsi dai temporali - con la statua di San Giuliano che dà il nome al cru o Menzione Geografica Aggiuntiva. «Non c’è documentazione certa ma c’era già quando nacque mio nonno Giuseppe nel 1901 - racconta Ornella Pelissero - era falegname, e fece la porta e le finestre del ciabot. Mi piace pensare che questa vigna e questo vino siano il legame che unisce le nostre quattro generazioni di contadini di Neive: da mio nonno a mio figlio Simone». Nel 2007 quando muore Pasquale, l’azienda produce solo il Cascina Crosa, lo storico Barbaresco. Il Bricco San Giuliano è il vino di Ornella: «Siamo rimasti produttori tradizionali: utilizziamo solo botti grandi e metodi di fermentazione tradizionali». A Simone, classe 1999, enologo, piace innovare in vigna e in cantina ma «sul Barbaresco non mette ancora le mani» sentenza mamma Ornella. Il Bricco San Giuliano affina per due anni in botti grandi di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia. Il 2019 è stato imbottigliato ad aprile: è un vino dalle grandi potenzialità, ma ha bisogno di qualche anno di bottiglia prima di essere bevuto e apprezzato nella sua complessità. Ornella consiglia di abbinarlo al cioccolato fondente.

(Fiammetta Mussio)

UMANI RONCHI

Docg Conero Campo San Giorgio Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 5.916

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giuseppe Caviola, Giacomo Mattioli

Umani Ronchi è un’azienda che ci piace soprattutto per la sua produzione bianchista, che specie nel recente passato ha davvero raggiunto in Italia un livello significativo ed invidiabile nel panorama complessivo della tipologia. Tuttavia, anche sul fronte dei rossi prodotti intriganti non mancano, come quelli provenienti dal Conero, zona in cui l’azienda crede molto tanto da aver deciso di costruirci la cantina. Il Campo San Giorgio Riserva 2017, Montepulciano in purezza affinato in legno piccolo per 12 e poi ancora per altri 12 in legno grande, profuma di amarene e ciliegie sotto spirito, fiori macerati e macchia mediterranea, con tocchi pepati a rifinitura. In bocca, il sorso scorre succoso e denso, con articolazione solida ma mai invasiva, fino ad un finale intenso che ritorna sui frutti e sulle spezie. Sono 240 gli ettari vitati (a biologico) di Umani Ronchi, top player italiano, che produce quasi tre milioni di bottiglie all’anno. A guidare scelte e strategia, maturate in un arco di tempo di oltre sessanta anni, una ricetta semplice quanto difficile da applicare: il legame con il territorio e i vitigni locali va tradotto in vini moderni mai sopra le righe, che possano parlare ai consumatori di tutto il mondo, e che, al contempo, esprimano originalità, con una gamma di etichette solida quanto completa. “Missione compiuta”, verrebbe proprio da dire, nel caso dell’azienda di Osimo.

(fp)



LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Vermentino Etichetta Nera

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Cantine Lunae](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC

Aoc Pessac-Léognan GCC De Graves

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Semillon

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Château Latour Martillac](#)

Proprietà: famiglia Kressmann

Enologo: Valérie Vialard

DI MEO

Docg Greco di Tufo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Di Meo](#)

Proprietà: Roberto e Generoso Di Meo

Enologo: Roberto Di Meo

ELEVA

Doc Valpolicella Ripasso Classico Superiore Tenzone

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e altri vitigni a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Eleva](#)

Proprietà: Davide Gaeta

Enologo: Raffaella Veroli

Le colline di Luni attraversano il confine fra la Liguria, con La Spezia, e la Toscana, con Massa-Carrara, e sono legate alla viticoltura dai tempi di Plinio il Vecchio (parliamo del 65 d. C.), anche grazie all'influenza congiunta del Tirreno e delle Alpi Apuane. La famiglia Bosoni sente questa responsabilità storica e se ne fa carico in tre modi: coltivando solamente vitigni autoctoni; custodendo la biodiversità con scelte agronomiche poco impattanti; sostenendo l'economia e la società locale, anche tramite i loro 100 conferitori storici, da cui comprano le uve dei circa 20 ettari di vigne che coltivano. Cantina Lunae ha poi 50 ettari a vigneto di proprietà, che si distribuiscono in 3 diverse zone altimetriche e geo-climatiche - scendendo dalla collina verso il mare - e che permettono di sperimentare non poco con le diverse anime del Vermentino, uva principe del territorio. Dal cru (Cavagino) al passito (Nektar), dall'espressione più fresca (Etichetta Bianca) a quella più longeva (Numero Chiuso), dalla prima etichetta ormai iconica (Etichetta Grigia) all'Etichetta Nera, frutto delle prime sperimentazioni con le uve migliori di ogni anno per testare la complessità del vitigno: la 2021 è floreale e appuntita, dal tocco gessoso; poi nettarina, vaniglia e fiori di rosmarino si diffondono morbidi nel sorso, marcatamente minerale, sviluppando uno spiccato carattere fresco di arancia e mandorla cruda in chiusura.

(ns)

A Buckingham Palace bevono i vini di Château Latour-Martillac della denominazione Pessac-Léognan dal 1936. Il nome riferito alla torre del XII secolo che si trova nel cortile, l'azienda bordeaux nasce con una vocazione bianchista poi virata nei primi anni 40 del secolo scorso sui rossi di taglio bordeaux, fino a ridurre a 10 ettari sui 45 totali gli ettari dedicati alle varietà a bacca bianca (Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle). Forte l'attenzione alla sostenibilità dal vigneto - due sono le certificazioni conseguite - fino al packaging con scelte oculate e documentate, passando per le pratiche di cantina, rinnovata nel 1989. Lo Château produce varie linee con nomi differenti. Per produrre la linea più alta Latour-Martillac - per bianchi e rossi - vengono selezionati ogni anno i migliori lotti delle uve provenienti dalle migliori parcelle. Una selezione drastica che viene governata direttamente dai fratelli Tristan e Loïc Kressmann (discendenti del fondatore) e da Valérie Vialard, l'enologa, con il sostegno di consulenti esterni, come è stato Denis Dubourdieu. La 2021 è considerata una buona annata per questo Grand Cru Classé de Graves. Al naso colpisce una nota di rosmarino quasi pungente insieme a lavanda e cedro che flette in chiusura su una mandorla quasi amara. In bocca l'acidità e la salinità spiccate vengono bilanciate da un frutto di pari intensità, risulta tattilmente gessoso.

(Clementina Palese)

Il Greco di Tufo 2021 possiede aromi che rimandano alla frutta a polpa gialla, agli agrumi, alla mandorla fresca, il tutto racchiuso da una nota quasi idrocarbureca, che rimanda alla terra con accenti sulfurei. Pieno e sapido al palato, possiede sorso grintoso e quasi tannico, dall'espressione fruttata matura e persistente, che ne segna anche il lunghissimo finale. La cantina irpina guidata da Roberto e Generoso Di Meo, che, ricordiamolo, comprende nella propria gamma di etichette selezioni di Fiano e Greco da lungo invecchiamento in cantina (peraltro rigorosamente effettuato in acciaio), a dimostrazione che anche i bianchi, se ottenuti da vitigni di razza, hanno il potere di sfidare il tempo con grande slancio, conta su 30 ettari di vigneto, per una produzione di 380.000 bottiglie, divisa tra i Fiano coltivati nella tenuta di Salza Irpina, i Greco provenienti dai comuni di Santa Paolina e Montefusco e gli Aglianico coltivati a Montemerano, quasi tutti tra i migliori areali della zona e, in alcuni casi, veri e propri Cru di significativa espressione enoica. La sua gamma di etichette rappresenta senz'altro uno dei migliori esempi delle potenzialità raggiunte dall'Irpinia enoica che, soprattutto in fatto di bianchi, probabilmente riveste un ruolo assai inferiore rispetto alla qualità effettiva della propria produzione. E quella della cantina Di Meo è senz'altro saldamente tra le migliori.

(are)

Ottenuto dallo stesso uvaggio del Valpolicella Classico Fralibri (Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Croatina, Teroldego, Merlot, Molinara e Oseleta ma affinato per 18 mesi in legno grande, il Ripasso Tenzone 2019 profuma di ciliegia sotto spirito e spezie, con il pepe come a disegnarne i contorni aromatici. In bocca, non manca il calore ma neppure una certa energia che ben contrasta una trama tannica morbida, ben presente e tendenzialmente dolce. Eleva si trova in posizione "alta", a quasi 300 metri sul livello del mare, ed "elevare" è termine che in enologia significa affinare, in particolare in legno, una pratica utilizzata sui vini più importanti. I vigneti della Tenuta Piovesole, in località Conca d'Oro, a Sant'Ambrogio di Valpolicella, sono sei in un corpo unico. Le vigne, biologiche sono allevate a Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Teroldego, Oseleta e Merlot. L'età media dei vigneti va dagli otto anni (per il Merlot e il Teroldego) ai quindici anni. Un progetto enologico avviato da Franca Maculan, co-fondatrice de Le Donne del Vino, che, purtroppo, dopo aver acquistato la tenuta nel 1989, scopre di essere gravemente malata e di non poterne vedere i frutti. Intesta allora la proprietà ad un ente benefico, dove lavorava l'enologa Raffaella Veroli, che insieme al docente universitario Davide Gaeta, che oggi guida questa realtà, s'incarica di realizzare quel sogno.

(fp)



ARNALDO CAPRAI

Doc Montefalco Rosso Vigna Flaminia
Maremma

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Sagrantino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Vera Lanfranconi, Michel Rolland

Prodotto per la prima volta con l'annata 2007, il Montefalco Rosso Vigna Flaminia Maremma affina per 14 mesi in legno piccolo. Il suo nome rimanda ai vigneti coltivati lungo un antico diverticolo della Via Flaminia - via Romana - che dalla campagna umbra guardava verso la Maremma e che oggi solca come sentiero i cinque ettari da cui arrivano le uve di questo Montefalco Rosso. La versione 2019 profuma di erbe e fiori di campo, frutti rossi fragranti con tocchi speziati e di sottobosco a rifinitura. In bocca, il sorso attacca dolce per poi creare un bel contrasto con i tannini vivi e saporiti che ne conducono lo sviluppo, fino ad un finale ampio e ben profilato. Non serve certo ripetere quanto Marco Caprai sia stato determinante per l'esplosione del Sagrantino e come abbia avuto un ruolo centrale nella "costruzione" del territorio di Montefalco. Un impegno duplice, dunque, da un lato volto alla valorizzazione di tutto un territorio e, dall'altro, al rilancio costante e continuo di innumerevoli sfide, produttive, stilistiche e umane, per la sua azienda, fondata dal padre Arnaldo nella prima metà degli anni '70, e che, forte di 136 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 bottiglie, è saldamente protagonista dell'enoologia italiana. Un lavoro di oltre trenta anni e che, peraltro, non smette mai di colpire e di rinnovarsi con vigore, mettendo, come si suol dire, l'asticella sempre più in alto.

(fp)



CANTELE

Puglia Igp Negroamaro Rosato Rohesia

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Vinicola Cantele](#)

Proprietà: famiglia Cantele

Enologo: Gianni Cantele

L'azienda dei cugini Cantele - Gianni e Paolo, Umberto e Luisa - fondata negli anni Ottanta dagli zii Augusto e Domenico, ha dedicato la totalità della sua produzione (eccezione fatta per lo Chardonnay) ai vitigni regionali, fra cui il Negroamaro, che troviamo in purezza o in blend all'interno di tutte e tre le linee di produzione della cantina (Cantele, Rohesia e Teresa Manara) e nelle etichette più sofisticate. Questa versione di Negroamaro rosato è la più strutturata, per la lunghezza di macerazione a cui è inizialmente sottoposto il mosto e per l'affinamento sulle fecce fini che subisce il vino una volta finita la fermentazione. La vendemmia 2021 ha dato un vino dolcemente profumato di caramella al lampone e alla mora, di arancia tarocco e di fiori di rosmarino: è un naso sottile che in bocca scorre fresco, saporito di piccoli frutti rossi, ribes compreso, e una lieve nota speziata di pepe bianco e mandorle tostate; in bocca ha una buona persistenza sapida inaspettata, più larga - soprattutto a fine sorso - rispetto alla sottigliezza del naso, dal lasciato finale lievemente amaricato. Oltre al Negroamaro, i 200 ettari di vigna seguiti dalla famiglia Cantele (di cui 50 sono di proprietà e 150 in conduzione) ospitano anche viti di Verdeca, Malvasia Bianca, Primitivo e Susumaniello, in vecchi impianti ad arberello o nuovi a contropalliera, piantati sui terreni fertili ed assolati della pianura Salentina.

(ns)

ZOOM



MULINUM, FARINA INTEGRALE

STRADA PROV.LE 34/C - BUONCONVENTO (SI)

Tel: +39 347 5363795

Sito Web: mulinum.it

"Mulinum" è un'azienda agricola nata in Calabria che dà vita a una filiera del grano completa, dalla coltura in biologico di varietà di semi locali (Senatore Cappelli, Verna, Farro, Iermano, Maiorca, Rubeum), alla produzione di farine integrali, macinate a pietra. Le farine vengono trasformate in pane secondo antiche ricette e con l'utilizzo di lievito madre e in prodotti da forno dolci e salati. Dall'operazione di crowdfunding lanciata nel 2016 da Stefano Caccavari per avviare il primo Mulinum ha preso forma il progetto di una startup agricola, che vuole replicare, grazie a una raccolta fondi permanente (il più grande caso del settore agricolo italiano), il modello calabrese in ogni regione italiana. Attualmente i soci sono 220 e tre i mulini: oltre a quello calabrese di San Florio, quello di Buonconvento in Toscana, e poi sarà la volta di Mulinum Mesagne in Puglia. Mulinum lavora per la coltura italiana del grano, mettendo al centro la biodiversità dei semi e la ricchezza delle loro proprietà.

RISTORANTE



GELATERIA DI CASTELLINA

VIA 4 NOVEMBRE, 47 - CASTELLINA IN CHIANTI (SI)

Tel: +39 0577 741337

Sito Web: www.gelateriadicastellina.it

Per una volta facciamo un'eccezione e segnaliamo una gelateria. La Gelateria di Castellina, che si trova a Castellina in Chianti, luogo non certo noto per questo genere di leccornia, è gestita da Chiara e Simone Municchi. Una coppia nel lavoro quanto nella vita, che offre davvero una bella gamma di gelati. I gusti sorbetto sono preparati senza latte e senza panna, gelati alla frutta che seguono la stagionalità degli ingredienti. Lampone e rosmarino, limone e salvia, lime e basilico, mela verde e menta, la frutta che incontra le erbe aromatiche. Ma ci sono anche i gusti classici: il cioccolato fondente amaro, con in più variazioni, al peperoncino e al ginger, con scorza d'arancia. I gusti base latte sono preparati con latte fresco e panna di origine toscana. Il gusto nocciola è preparato con nocciole Igp del Piemonte, quello pistacchio con pistacchi siciliani. E per chi vuole provare il mix tra dolce e salato, le Arachidi golose: la base è alle arachidi leggermente salate, la guarnizione è al caramello.



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: © Château Latour Martillac

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