

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 223 - Dal 11 al 17 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 11 AL 17 SETTEMBRE 2022

Tua Rita
Castello di Spessa
Rosset Terroir
Zenato
Vigneti Massa
Fattoria Aldobrandesca
Varvaglione
Cantine Ceci
Chartron et Trebuchet
La Tordera
St. Michael Eppan
Bertani
Feudi di San Gregorio
Ferraris

Zoom: Castagner, Grappa Prosecco Ice
Ristorante: Pascucci al Porticciolo - Fiumicino (RM)





TUA RITA

Toscana Igt Merlot Redigaffi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 14.800

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Tua Rita Società Agricola](#)

Proprietà: Simena Bisti, Stefano Frascaola

Enologo: Luca D'Attoma

CASTELLO DI SPESSA

Spumante Brut Amadeus

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.993

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Castello di Spessa Società Agricola](#)

Proprietà: Loretto Pali

Enologo: Enrico Paternoster

ROSSET TERROIR

Dop Vallée D'Aoste Chardonnay

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Rosset Terroir](#)

Proprietà: Nicola Rosset

Enologo: Matteo Moretto, Luca D'Attoma

ZENATO

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella,

Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 36.600

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: Alberto e Nadia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

Quando, nel 1984, Rita e Virgilio decisero di acquistare quella che sarebbe diventata l'azienda Tua Rita (il nome è una semplice inversione fra il nome e il cognome di Rita Tua), quei terreni e quei fabbricati dovevano essere soltanto la cornice di un luogo dove vivere coltivando la propria terra. Ma dagli originari 2 ettari di vigneto, coltivati quasi per gioco, Tua Rita diventò fra le prime esperienze italiane costruite sul modello del "vin de garage". Nello spazio di una decina di anni si giunse a 9, poi a 20, all'inizio del nuovo millennio, per arrivare agli attuali 41 ettari di vigneto, che producono 250.000 bottiglie. Una crescita che incrocia un'originaria passione con la consapevolezza delle potenzialità di quella terra, posta tra il mare Tirreno e le colline Metallifere, che si chiama Val di Cornia. Il Redigaffi (prima annata 1994) è un Merlot in purezza che deve il suo nome ad un piccolo torrente che scorre vicino alla proprietà. Un'etichetta che è diventata un vero e proprio cult wine internazionale. Ha ottenuto, primo vino italiano, i 100/100 di Robert Parker con l'annata 2000, ed è presente costantemente nelle aste enoiche più importanti del mondo, nonché nello speciale indice Liv-ex. La versione 2019 profuma di frutti rossi e neri maturi, erbe balsamiche e spezie. In bocca, il sorso è solido e muscoloso, quasi possente, con trama tannica fittissima e finale interminabile.

(are)

Cento ettari di vigna, una residenza d'epoca nobile risalente al Duecento, un vasto parco secolare, una Spa, ben 3 ristoranti e un Golf Country Club: offre davvero molto per gli occhi, il benessere e la gola Castello di Spessa, azienda creata nel 1987 dalla famiglia Pali, che ha ereditato, creduto e investito in una storia antica strettamente legata al vino. I vigneti si suddividono in due blocchi nei territori del Collio (28 ettari) e dell'Isonzo (70 ettari), traendo beneficio da terreni e climi diversi. In tutto le bottiglie prodotte annualmente, grazie alla collaborazione di Enrico Paternoster - enologo trentino storicamente associato all'Istituto Agrario San Michele all'Adige, sono circa 400.000 e spaziano dai bianchi e rossi locali a quelli internazionali (e non manca la grappa, declinata in 6 diverse tipologie). E non mancano le bollicine: una da Ribolla Gialla e questo Amadeus, composto dal tipico uvaggio francese da metodo classico, dal nome che rimanda al celebre compositore austriaco, il cui librettista Lorenzo da Ponte fu ospite illustre del castello. Dopo una fermentazione in acciaio e legno e una sosta sui lieviti di almeno 40 mesi, dall'annata 2016 risulta un vino molto profumato e saporito. Crosta di pane, mora, mango, camomilla, cedro e note mentolate accolgono l'olfatto, mentre in bocca la sapidità e la bollicina smorzano la dolcezza di un sorso dal finale ammandorlato e spiccatamente fruttato.

(ns)

Vitigni autoctoni, prodotti solo in Valle, al fianco di preziosi vitigni internazionali sulle alture valdostane, l'azienda Rosset Terroir è una grande espressione di viticoltura eroica. L'Azienda comprende tre vigne di piccole dimensioni in diverse aree della Valle d'Aosta, tutte comprese fra i 500 e i 1000 m slm. Il Vallée D'Aoste Dop Chardonnay 2019 - degustato in occasione de "Il Giro d'Italia di Luca D'Attoma", evento organizzato a Roma, presso la sede di Bibenda, per presentare nove vini firmati dal famoso enologo - in particolare è un intenso vino bianco, che dimostra come la Valle d'Aosta - ha sottolineato D'Attoma - "sebbene non sia considerata una regione di riferimento per lo Chardonnay come il Trentino, l'Alto Adige o il Friuli, tuttavia è un territorio dove da anni questo vitigno si sta esprimendo in maniera molto interessante. Ecco perché con l'azienda Rosset Terroir stiamo portando avanti un lavoro meticoloso, analizzando le potenzialità dei suoli e del microclima, al fine di coltivare piante in grado di generare uve molto performanti". Questo Chardonnay ha un elegante color paglierino, sentori floreali e di frutta, in particolare ananas maturo, agrumi canditi e scorza d'arancia. Al palato è secco, fresco, morbido e minerale con buona sapidità, abbastanza persistente ed equilibrato. Si abbina bene con flan di verdure e frittatine, pesce, formaggi di media stagionatura e maiale con le mele.

(Cristina Latessa)

Zenato è una delle grandi griffe del panorama enico veronese, interprete fedele del Lugana e della Valpolicella, tanto che oggi è impossibile stabilire se sia più bianchista o rossista. 95 gli ettari vitati per una produzione di 2.000.000 di bottiglie sono i numeri di una cantina fondata negli anni Sessanta del secolo scorso da Sergio Zenato, che si "divide" tra il nucleo storico di San Benedetto di Lugana, a Peschiera sul Garda e il nucleo produttivo in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella. Oggi a guidarla, mantenendone il carattere familiare, i figli di Sergio, Alberto e Nadia, che continuano a percepire i vini aziendali con versatilità, completezza e qualità. La prima edizione dell'Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva, oggetto del nostro assaggio, uscì nel 1980 e da allora sono una ventina le annate prodotte. Una produzione che ha ormai raggiunto l'obiettivo di diventare l'espressione apicale del portafoglio etichette aziendale e la miglior interpretazione enoica dell'Amarone da parte della famiglia Zenato. La versione 2016, maturata in legno grande per quattro anni, possiede frutto rosso, anche in confettura, lussuoso, avvolgente e scuro nei ricordi di more e mirtillo, con tocchi affumicati e speziati di sottofondo. La bocca è densa e morbida, con il contorno alcolico sostenuto da un tannino saporito. Vino appagante e profondo sul finale come ad inizio sorso.

(fp)



VIGNETI MASSA

Vino Bianco Derthona Timorasso
Montecitorio

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: [Vigneti Massa](#)
Proprietà: famiglia Massa
Enologo: Walter, Edoardo e Filippo Massa

FATTORIA ALDOBRANDESCA

Toscana Igt Rosato A

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Aleatico
Bottiglie prodotte: 23.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Renzo Cotarella

VARVAGLIONE

Puglia Igp Rosso Masseria Pizzariello

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Primitivo, Negroamaro, Aglianico
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: [Società Varvaglione Vigne e Vini](#)
Proprietà: Cosimo Varvaglione
Enologo: Cosimo Varvaglione, Nicola Baldari

CANTINE CECI

Spumante Brut Otello Ceci Color

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Società Cantine Ceci](#)
Proprietà: famiglia Ceci
Enologo: Alessandro Ceci

Ci sono, nel ricco panorama enico nazionale, non pochi casi in cui l'associazione di un vitigno, soprattutto di antica coltivazione, e un produttore che se ne è preso carico a tutti i livelli, diventa un percorso necessario quanto virtuoso. Uno dei casi più eclatanti è senz'altro quello che vede protagonista il binomio Timorasso e Walter Massa, una coppia ormai inscindibile. Massa, dal canto suo, è e resta un pioniere che si dedica anche ad altri vitigni tradizionali del luogo, quali ad esempio Barbera, Nebbiolo, Freisa o Croatina, ma il suo fiore all'occhiello rimane assolutamente questa varietà bianca: oggi annoverata fra le migliori autoctone del Bel Paese. Ma non solo, insieme al Timorasso è emerso anche tutto un territorio, i Colli Tortonensi, altrettanto sconosciuto ai più fino a non molto tempo fa. Oggi l'azienda con sede a Monleale si estende su 25 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 120.000, che sono il frutto di un lavoro rigoroso tra i filari e di un approccio essenziale quanto rilassato nei confronti dei processi praticati in cantina, con il risultato di arrivare a vini sempre espressivi e dal forte legame con il proprio luogo di origine. Il Derthona Montecitorio 2018 profuma di fiori gialli, frutta esotica, macchia mediterranea e spezie. In bocca, colpisce per il sorso sapido e fresco, dal bel ritorno agrumato e dal finale balsamico e lungamente persistente.

(are)

Il Rosato "A" di casa Antinori rappresenta la scommessa della griffe fiorentina nella produzione di questa tipologia che punta alla assoluta qualità. Il carattere spiccato dell'Aleatico, uva aromatica, coltivato su terreni di origine vulcanica, dà vita ad un vino affascinante, capace di suscitare suggestioni di grande fascino. Questo vino arriva dai vigneti della Fattoria Aldobrandesca, che si trova nella Maremma del sud, al centro di quella che è conosciuta come "la zona Etrusca dei Tufi". Un areale diverso dalla consueta immagine della Maremma enoica, costiera e generosa, situato più all'interno, su suoli tufacei e clima più continentale. I vigneti della Fattoria Aldobrandesca sono coltivati alle falde dello sperone di tufo dove sorge Sovana, e godono di questo particolare microclima. Il Rosato A 2021 si presenta di un bel un colore rosa corallo tenue. Al naso i profumi passano dai rimandi alla rosa, a quelli di melograno, su base fragrante e agrumata. In bocca, il sorso è rilassato e godibile, ben bilanciato tra sapidità e dolcezza con persistenza fruttata continua e intensa, che ne caratterizza anche la chiusura. Da oltre 26 generazioni la famiglia Antinori è nel mondo del vino. Oggi la società è presieduta da Albiera Antinori, con il supporto delle sorelle Allegra e Alessia. Il padre, Piero Antinori, è presidente onorario, mentre Renzo Cotarella è enologo e amministratore delegato.

(fp)

Varvaglione una ne fa e cento ne pensa. Merito anche della quarta generazione che ha ereditato dai genitori Cosimo e Maria Teresa un'azienda ben avviata, oggi proiettata in un futuro dinamico con Marzia, Angelo e Francesca. Ha aiutato anche il tempo centripeto del Covid-19, che ha permesso alla famiglia di concentrarsi più sulla terra che sui mercati. La dimora aziendale di Masseria Pizzariello ha quindi riacquisito centralità, agevolando l'idea di questo vino rosso nato anche per celebrare i 100 anni di attività, compiuti nel 2021 (e già commemorati dal libro di immagini in bianco e nero *Vite*, realizzate dal fotografo Dirk Vogel, per rimarcare il forte legame di Varvaglione con la terra d'origine tarantina). Primitivo, Negroamaro e Aglianico sono i vitigni che compongono questa etichetta tridimensionale, arricchita con un progetto di realtà aumentata illustrata a mano e digitalizzata dagli artisti Frankie Caradonna e Lucia Emanuela Curzi. Appassimento su pianta, 3 settimane di macerazione e 9 mesi in botti grandi hanno caratterizzato la vinificazione del Masseria Pizzariello 2020, che ha sviluppato un deciso lato fruttato e balsamico: mora, uva, melograno, rosa e arancia tarocco si alternano ad aromatiche gentili, note di corteccia e erba appena tagliata. Anche il sorso ricalca lo stesso gioco aromatico, svelando un sorso lievemente amaricante, aderenza sapida e una chiusura dolce di frutta rossa.

(ns)

Le cantine Ceci 1938 hanno nella linea "Otello" uno dei loro prodotti fondamentali. L'Otello Ceci Brut è un nuovo spumante brut bianco racchiuso in bottiglie nei colori dell'arcobaleno, che esprimono la cifra della cantina in termini di ricerca estetica e cura del design. Un contenitore dal profilo sinuoso ed essenziale, la prima bottiglia a base quadrata, dalle tinte metallizzate e cangianti, che esplorano l'intero spettro dei colori: rosso, giallo, blu, le sfumature del viola, del verde e dell'azzurro per un totale di 8 varianti. Otello Ceci Brut aggiunge all'audacia delle scelte cromatiche del proprio "abito", un elemento dinamico, reso dalla stampa olografica delle etichette che cambiano colore a seconda del movimento e dell'impatto della luce. L'Otello Ceci Brut nasce da uve Pinot Bianco e si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino tenue con un perlage fine e persistente. I profumi rimandano ai fiori bianchi, al mandarino, alle erbe aromatiche e a leggeri tocchi di pan-brioche. In bocca, prevale la piacevolezza, concretizzata da un sorso agile, fragrante ed immediatamente saporito e dolce. Cantine Ceci 1938, winery internazionale da oltre 80 anni, porta nel mondo la passione della tradizione italiana unita alla visione proiettata al futuro, firmando un Lambrusco tra i più amati al mondo, un vino per cui l'azienda ha definito nuovi standard di riconoscibilità.

(fp)



CHARTRON ET TREBUCHET

Aoc Crémant de Bourgogne Pinot Noir
Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero, Gamay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Maison François Martenot](#)

Proprietà: famiglia Helfrich

Enologo: Serge De Bucy

Posto nella Côte de Beaune, Chartron et Trébouchet ha cominciato la sua attività nel 1984, trovando, oltre a buone interpretazioni dei classici Chardonnay dell'areale, un suo solido percorso nella produzione di Crémants de Bourgogne, che propone in due versioni da uve Chardonnay e Pinot Nero, provenienti principalmente dal Beaujolais, dalla Côte Chalonnaise e dall'Épeneuil. I terreni sono di natura granitica, con scisti argillosi nel Beaujolais, calcaree e marnose sulla Côte Chalonnaise e composti da argille e calcare nella zona di Épineuil. I Crémants (i più noti sono quelli di Alsazia, Borgogna e Loira) sono tutti gli spumanti francesi ad eccezione dello Champagne. Fino al 1994 i Crémant erano gli spumanti (ivi compreso lo Champagne) con effervescenza più discreta, dovuta a minore pressione. Ecco spiegato l'assonanza con il termine "crema". Oggi, il loro metodo di produzione prevalente è diventato lo Charmat (rifermentazione in autoclave) e l'utilizzazione di questo termine è, legislativamente, permessa anche fuori dalla Francia. Il Crémant de Bourgogne Pinot Noir Brut Rosé possiede profilo olfattivo definito che rimanda alle fragoline di bosco, alla brioche e agli agrumi. In bocca, la sensazione prevalente è la freschezza, scandita da un sorso sapido e scattante, assecondato da una carbonica ben dosata, che dona alla progressione vivacità e lunghezza, fino ad un finale dai ritorni fruttati.

(are)



LA TORDERA

Doc Treviso Prosecco Brut Rosé Tor-sè

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Azienda Agricola La Tordera](#)

Proprietà: famiglia Vettoretti

Enologo: Paolo Vettoretti

Anche La Tordera ha deciso di produrre il suo Prosecco Rosé, che nasce dall'unione della Glera con il Pinot Nero. Come il vino, anche il nome Tor-sè è composto e nasce chiaramente dall'unione di "Tordera" e "Rosé". I due vitigni maturano in momenti diversi e vengono quindi vinificati separatamente. Il Brut 2021 ha un colore rosa-aranciato e profuma graziosamente di fragoline di bosco, banana, ribes rossi, rosa canina, buccia di limone e gelsomino: cremoso e fresco in bocca, ha una lieve nota gessosa e un finale che rimanda alla violetta. Questo rosato fa parte della linea dedicata alla Doc Treviso Prosecco, ma il cuore enologico dell'azienda pulsa intorno alla Doc Valdobbiadene, cui è legata da oltre 100 anni di storia, compiuta nel 2018: nel 1918, infatti, Bepi Vettoretti piantò le prime viti proprio in cima al colle Tordera nel Cartizze, che diede poi il nome alla cantina. Quelle piante oggi esistono ancora, sono produttive e sono incantevoli da osservare, passeggiando immersi in quel paesaggio mozzafiato di colline appuntite e terrazze che compongono la denominazione. Oggi sono i pronipoti di Bepi - Renato, Gabriela e Paolo - ad occuparsi principalmente dell'azienda, suddividendosi gli impegni fra vigna, cantina e parte amministrativa e commerciale. L'impronta eco-sostenibile è fortemente voluta e si è nel tempo tradotta nella costruzione della nuova cantina Casa-Clima e con un attento studio del packaging.

(ns)



ST. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Pinot Nero Fallwind Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Società Cooperativa Cantina](#)

[Produttori San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

"Fallwind": già il nome racconta l'elemento che caratterizza il microclima dei piccoli appezzamenti a vigna, spesso in altitudine, da cui provengono questo Pinot Nero e gli altri nove vini della linea, prima sotto il cappello "Selezione". "Fallwind" è l'appellativo con cui la popolazione locale chiama il vento di caduta che ogni giorno soffia dalle montagne e "condiziona", letteralmente, le temperature tra le viti, creando una situazione favorevole all'espressione aromatica e alla sanità delle uve. Un vento che proviene dal Macaion - parte del massiccio della catena montuosa della Mendola - raffigurato sull'etichetta che riproduce una antica incisione sovrastata dalla frase in latino "Ventus ferat, Ventus creat (ossia "il vento soffia, il vento crea"). Un vento che assurge a rappresentazione di tutto il territorio su cui insistono i vigneti della Cantina San Michele Appiano. Il Pinot Nero, uno dei vitigni coltivati nel territorio da più tempo, è difficile in vigna e cantina, vera sfida - vinta - in Alto Adige. Resa di 50 hL ad ettaro, macerazione a freddo e fermentazione in acciaio a cui seguono 12 mesi di affinamento in piccoli legni di 3-5 anni, malolattica, il Pinot Nero Riserva Fallwind dopo l'assemblaggio matura ancora in cemento. Rosso rubino, al naso presenta belle note di frutti rossi con sfumature di lampone e fragola. Al sorso tannino elegante e bella complessità. Lungo e persistente.

(Clementina Palese)



BERTANI

Docg Recioto della Valpolicella Valpantena

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Merlot, Rondinella

Bottiglie prodotte: 9.500

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Bertani Domains Azienda Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Angelini

Enologo: Andrea Lonardi

Il "padre" dell'Amarone di Bertani, il Recioto Valpantena, è ottenuto da un uvaaggio a base di Corvina, Merlot e Rondinella, ottenuta dai vitigni aziendali della "sottozona" di Valpantena, che successivamente viene messo ad appassire nei fruttai della cantina di Grezzana. La fermentazione viene interrotta lasciando un residuo zuccherino, poi il vino è avviato ad un affinamento di 12 mesi in legno di ciliegio. La versione 2019 possiede un bel colore rosso granato a cui seguono profumi di frutti rossi in confettura, con cenni di liquirizia, tabacco e cioccolato. In bocca, prevale la morbidezza di un sorso dolce ma mai stucchevole, dal finale persistente e speziato. Bertani ha cominciato un lavoro interessante sul versante est della denominazione, dove nel 1857 i fratelli Bertani hanno cominciato la loro attività. La Linea Valpantena, che comprende anche Amarone, Ripasso e Valpolicella, nasce per valorizzare le caratteristiche che questa vallata, dalle forti escursioni termiche fra giorno e notte per la vicinanza alle Prealpi e ai Monti Lessini, imprime alle uve che vi vengono coltivate. Bertani, nota griffe dell'enologia veronese, conta su 200 ettari da cui si ottiene una produzione complessiva di 1.800.000 bottiglie e fa parte del gruppo Angelini Wines & Estates, composto dalle toscane Tenute Trerose, San Leonino e Val di Suga, la marchigiana Fazi Battaglia e la friulana Cantina Puiatti.

(fp)



FEUDI DI SAN GREGORIO

Campania Igt Aglianico Rosato Visione

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: **Feudi di San Gregorio S. Agricola**

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Pierpaolo Sirch

Il Rosato Visione 2021, ottenuto da Aglianico in purezza ed affinato per 4 mesi in acciaio, profuma di fragole di bosco, lampone e melograno. In bocca, il sorso è fragrante e continuo con un accento sapido che arriva anche sul finale dai rimandi ancora fruttati. Feudi di San Gregorio è decisamente il marchio che meglio ha saputo cambiare l'immagine del vino campano, ed irpino in particolare, in Italia e nel mondo. Oggi, l'azienda di Sorbo Serpico, 300 ettari di vigneto a biologico per una produzione complessiva di 3.500.000 bottiglie, ha ormai definito un nuovo assetto strategico e direzionale i cui protagonisti sono il presidente Antonio Capaldo e Pierpaolo Sirch, quest'ultimo anche a formare, con Marco Simonit, la coppia di tecnici che ha recuperato e sviluppato un vecchio metodo di potatura soffice della vite, capace di convincere anche i cugini transalpini. Di più, sotto il marchio Tenute Capaldo si è formato un gruppo vitivinicolo significativo che raccoglie varie realtà produttive dalla cantina pugliese Ognisole a Campo alle Comete a Bolgheri, dalla partecipazione friulana nell'azienda Sirch alla joint venture con Federico Graziani sull'Etna e con Tempa di Zoè nel Cilento in partnership con Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis. Insomma, a costruire un vero e proprio gruppo vitivinicolo capace di massa critica sempre all'insegna di una costante e significativa qualità.

(fp)



FERRARIS

Docg Ruchè di Castagnole Monferrato
Castelletto di Montemagno Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Ruchè

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: **Ferraris Agricola**

Proprietà: Luca Ferraris

Enologo: Mario Redoglia, Luca Abrate

Con 34 ettari vitati e 250.000 bottiglie prodotte, oltre la metà delle quali dedicate al Ruchè, si può affermare con relativa certezza che la cantina Ferraris ha una passione per questo vitigno autoctono piemontese. Azienda nata dai risparmi di una famiglia contadina - a partire dal Casot comprato nel 1923 - passa di mano al nipote Luca nel 1999, che ristruttura la vecchia cantina e ricomincia a vinificare le uve dei vigneti di famiglia. La produzione cresce gradualmente, fino a raddoppiare nel 2015 grazie a nuove acquisizioni, e si concentra intorno al Ruchè e alla Barbera, con una piccola concessione al Viognier e al Moscato d'Asti. Il legame con il Ruchè si rafforza in Luca con la cessione, avvenuta nel 2016, di Vigna del Parroco, origine della valorizzazione del vitigno, grazie alla passione del parroco Don Giacomo Cauda prima e di Francesco Borgognone poi (è infatti l'unico cru di Ruchè riconosciuto dal Ministero). Oltre alla bottiglia dedicata a questo importante vigneto, Ferraris produce altre quattro etichette di Ruchè, fra cui la Riserva Castelletto di Montemagno, cru che invecchia 12 mesi in botte grande e 12 in bottiglia. La versione 2019 è un bouquet di rosa e violetta, molto dolce ma allo stesso tempo balsamico di sottobosco, con note di arancia rossa candita e vaniglia. Morbido in bocca e dall'aderenza gentile, si sviluppa con una certa densità minerale, congelandosi fresco, floreale e ammandorlato.

(ns)

ZOOM



CASTAGNER, GRAPPA PROSECCO ICE

VIA BOSCO, 43 - VISNÀ DI VAZZOLA (TV)

Tel: +39 0438 793811

Sito Web: www.grappacastagner.it

La Grappa Prosecco ICE è prodotta dalla distilleria veneta Castagner con sede a Vazzola. Prodotta da uve Glera, la Grappa Prosecco ICE è stata creata per essere servita ghiacciata e rimarcare il successo del Prosecco in ogni sua declinazione. La purezza è il suo tratto distintivo, essendo ottenuta da una tecnologia, "Bucce Pure", che permette la separazione del vinacciolo e del pedicello dalle bucce delle uve, per distillare appunto solo la buccia dell'uva e ottenere un prodotto più morbido e pulito. Finissima e pura con un profumo leggero e fruttato, Grappa Prosecco ICE Castagner rimanda alle note tipiche del Prosecco come pera, mela, albicocca, pesca e mandorla. È ricca anche di note floreali primaverili quali sambuco e mimosa. Al palato è morbida, fine e vellutata, leggera e fresca seppur sapida e persistente. Ideale per un party estivo o come raffinato intermezzo in una cena di pesce, è ottima in accompagnamento al dessert o per un twist insolito sul gelato o sulla macedonia di frutta.

RISTORANTE



PASCUCCI AL PORTICCILO

VIA FIUMANA, 2 - FIUMICINO (RM)

Tel: +39 06 65029204

Sito Web: www.pascucciporticciolo.it

La cucina marinara di Gianfranco Pascucci al Porticciolo di Fiumicino è a dir poco di alto livello. Il tema non è solo la materia prima di grande pregio, ma entrare dentro questa materia, accompagnandola con le giuste erbe, ma anche con suggestioni orientali per estrarne il sapore assoluto. Ormai vent'anni fa è iniziata la sua avventura con la moglie Vanessa Melis nel locale di Fiumicino dove il nonno preparava da mangiare per gli operai dei cantieri e i pescatori. Oggi il ristorante Pascucci al Porticciolo a Fiumicino, è un punto di riferimento, capace anche di entrare in rapporto con il territorio, attraverso una collaborazione con la vicina Oasi del WWF e con i pescatori, da cui prende tutto il pescato anche i pesci che non sono mai presenti nell'alta ristorazione. I suoi sono piatti equilibrati, in cui la comprensibile è chiara a tutti, dal gourmet alla persona normale. In ogni portata sembra di assaggiare immediatamente il mare, senza scorciatoie o, peggio, richiami retorici o spettacolari.



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: © Tua Rita

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