

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 224 - Dal 18 al 24 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 18 AL 24 SETTEMBRE 2022

Ca' la bionda

Terre Cevico

San Felice

Cuvage

Nino Negri

Tenuta Setteponti

Kellerei Andrian

Famiglia Cotarella

Ca del Bric

Baglio del Cristo di Campobello

Grillesino

Réva

Monteci

La Canosa

Zoom: Condorelli, Latte di Mandorla

Ristorante: Il Passaggio by Capanna - Montalcino (SI)



CA' LA BIONDA

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Ravazzòl

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 3.880

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Azienda Agricola Ca' La Bionda](#)

Proprietà: Pietro Castellani

Enologo: Alessandro Castellani

L'Azienda Agricola Ca' La Bionda è situata nel comune di Marano, nel cuore della Valpolicella, in uno degli areali storici della denominazione. 29 gli ettari a vigneto, posti ad un'altitudine tra i 150 e i 300 metri sul livello del mare, coltivati a biologico e allevati con le classiche varietà della zona: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, capaci di fornire materia prima per una produzione di 150.000 bottiglie. A condurre questa realtà squisitamente familiare ci sono Alessandro e Nicola Castellani che hanno improntato il loro lavoro guardando alla tradizione, declinandolo su otto etichette: Valpolicella Classico, Valpolicella Superiore Casalvegri, Valpolicella Ripasso Malavoglia, Amarone Classico, Amarone Ravazzòl, Recioto Le Tordare, Valpolicella Superiore Decennale Casalvegri, Amarone Riserva Ravazzòl, un Corvina in purezza ed il Bianco del Casal, da uve Garganega e Trebbiano. L'Amarone Classico Ravazzòl 2017 fermentato in parte in acciaio e in parte in legno, affina per 42 mesi in botti da 30 ettolitri. Si presenta alla vista di un bel rosso rubino brillante con unghia lievemente granata. I suoi profumi sono caratterizzati da cenni di frutti rossi sotto spirito, erbe di campo e leggeri tocchi affumicati con qualche rimando al tabacco e alla liquirizia. In bocca, il sorso è pieno e grintoso, dalla tensione sempre in primo piano, fino ad un finale largo, appagante e molto lungo.

(fp)

TERRE CEVICO

Rubicone Igt Bianco Brut

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Terre Cevico Società Coop Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: staff tecnico aziendale

5000 soci, 23 unità produttive da cui arrivano 140 milioni di kg di uva, trasformati all'anno in 100 milioni di bottiglie, suddivise in 983 referenze. Un giro di affari che tocca i 164 milioni annui: è, in effetti, un colosso del vino italiano, Terre Cevico, nata nel 1963 in Romagna per trattare lo sfuso e oggi composta da alcuni dei marchi più noti e accessibili che tutti noi abbiamo incontrato al supermercato o visto in televisione (Ronco, Galassi o Sancrispino, tanto per citarne alcune). Un trentina di marchi in tutto, ma anche una rete di cantine cooperative distribuite principalmente in Emilia Romagna, ma anche Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Umbria e che il sistema "Terre Cevico" coordina economicamente e commercialmente, per aumentarne la competitività e ridurre i costi. La diffusione dei suoi prodotti in Italia è capillare, ma anche l'export è solido coi suoi 64 paesi raggiunti (fra i maggiori: Cina, Giappone, Francia, Usa e Regno Unito). Sotto il marchio omonimo "Terre Cevico" escono 22 vini da uve autoctone (Sangiovese, Trebbiano, Albana, Pagadebit, Cagnina, Pignoletto e Fortana) e internazionali (Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Bianco). Il Sangiovese e il Trebbiano vengono prodotti anche in forma spumantizzata ed è il caso del Rubicone Brut 2017, metodo classico dalle note floreali, di pera, mandorla fresca e albedo, che in bocca fresco e decisamente saporito di agrumi.

(ns)

SAN FELICE

Toscana Igt Pugnello

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pugnello

Bottiglie prodotte: 10.002

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

Il percorso di Agricola San Felice nella ricerca viticola, in collaborazione con l'Università di Firenze, risale alla fine degli anni Sessanta. Prima il focus è stato il miglioramento dei vitigni toscani tradizionali, che nel 1968 ha dato i natali al Vigorello da una selezione di Sangiovese in purezza, solo dopo molti anni affiancato da Cabernet Sauvignon e, tra gli altri, dal 2011 anche dal Pugnello. Poi è stata la volta di una importante ricerca sui vitigni autoctoni a rischio di estinzione. Ben 270 di questi hanno trovato casa nel "Vitarium", il vigneto sperimentale messo a disposizione dall'azienda del Chianti Classico di proprietà di Allianz. Dopo anni di sperimentazione, nella rosa di quelli giudicati meritevoli di attenzione si è distinto il Pugnello, capace di dare, come in questo caso, risultati interessanti anche in purezza. Il Pugnello di San Felice rappresenta molto bene le caratteristiche peculiari del vitigno che prende il nome dalla forma del suo grappolo, piccolo e compatto, in foggia di pugno. Ha una personalità forte e propria, difficile ravvisare somiglianze: è una sorta di vino inedito. Matura in barrique di rovere francese per 18-20 mesi. Il colore è intenso, violaceo tendente al rubino. Al naso le note floreali e fruttate si fondono con aromi di terra, cuoio e spezie. In bocca è pieno, corposo, i tannini sono ricchi e morbidi e la buona freschezza annuncia longevità.

(Clementina Palese)

CUVAGE

Docg Alta Langa Brut

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Cuvage](#)

Proprietà: Società Mondodelvino

Enologo: staff tecnico aziendale

La casa spumantiera Cuvage con sede a Acqui Terme nasce nel 2011 e trae il proprio nome dalla crasi tra i termini francesi "Cuvée" e "Perlage". I suoi Metodo Classico sono ottenuti in prevalenza da uve locali, Nebbiolo, Cortese, Moscato e Brachetto, ma non mancano, evidentemente, anche i classici vitigni transalpini Pinot Nero e Chardonnay. La gamma delle etichette aziendali comprende cinque referenze: il Cuvage de Cuvage Pas Dosé, l'Alta Langa Brut, il Nebbiolo d'Alba Brut, l'Asti Dolce Millesimato e il Blanc de Blancs. Cuvage fa parte di Mondodelvino, solida holding nata nel 2013 che mette assieme un gruppo di aziende, comprendente la capostipite cantina MGM Mondo del Vino (nata nel 1991 a Forlì), la MGM di Priocca nel cuneese, la cantina Acquisi di Acqui Terme, Ricossa di Castel Boglione nell'Astigiano, la romagnola Poderi dal Nespole e la siciliana Barone Montalto, con sede a Santa Ninfa nel trapanese, e che si è distinta per una significativa performance commerciale soprattutto nei mercati esteri. L'Alta Langa Brut 2017, affinato sui suoi lieviti per 30 mesi, possiede colore giallo paglierino carico con riflessi dorati e perlage fine e persistente. Al naso, si alternano rimandi alla frutta gialla matura e a richiami floreali, con tocchi di pan brioche e spezie a rifinitura. In bocca, la progressione è vivace e continua, con sorso croccante e sapido, dal finale dai ricordi di mandorla tostata.

(fp)



NINO NEGRI

Docg Sforzato di Valtellina 5 Stelle Sfursat

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 68,00

Azienda: [Casa Vinicola Nino Negri](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Danilo Drocco

Lo Sforzato Cinque Stelle, Nebbiolo in purezza (Chiavennasca, come viene detto in Valtellina) affinato in barrique per 16 mesi è storicamente un bell'esempio esempio di equilibrio tra potenza ed eleganza. La versione 2018 profuma di radici e liquirizia, prugna secca con un tocco mentolato e di erbe di montagna a definirne il bagaglio aromatico articolato. In bocca, il sorso è reattivo, dallo sviluppo solido e definito, fatto di chiaro-scuri, che terminano in un finale balsamico. Fondata da Nino Negri intorno alla fine dell'Ottocento e oggi di proprietà del Gruppo Italiano Vini, l'azienda con sede a Chiuro, in Provincia di Sondrio, ha contribuito non poco alla fama internazionale dei vini della Valtellina. Sono 160 gli ettari di proprietà, che si trovano praticamente in tutte le migliori sottozone di un territorio eterogeneo come quello valtellino e 700.000 le bottiglie prodotte, per una gamma di etichette piuttosto composita e articolata. La Valtellina è una gola stretta e profonda circondata da catene montuose. Sembra incredibile che proprio qui, con i terrazzamenti in perenne lotta per strappare terra coltivabile alla montagna, possa nascere uno dei vini rossi più originali d'Italia. Merito della natura e dell'ingegno umano, capace di creare una viticoltura, cosiddetta eroica, in zone così complicate e merito anche di un'azienda del firmamento Gruppo Italiano Vini, forse la più brillante.

(fp)

TENUTA SETTE PONTI

Doc Valdarno di Sopra Sangiovese Vigna dell'Impero

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.800

Prezzo allo scaffale: € 98,00

Azienda: [Terre Sette Ponti](#)

Proprietà: famiglia Moretti

Enologo: staff tecnico aziendale

Maturato per 24 mesi in legno grande il Valdarno di Sopra Vigna dell'Impero è un Sangiovese in purezza, ottenuto dalle uve di un vecchio vigneto impiantato nel 1935 da Amedeo di Savoia Duca d'Aosta (da qui il rimando contenuto nel suo nome). Prodotto soltanto nelle annate migliori, con la versione 2018, rinverdisce la sua fama, offrendo un bagaglio aromatico dai cenni di sottobosco, viola e spezie, ad anticipare uno sviluppo gustativo ben profilato e articolato su una trama tannica raffinata. Chiusura intensa e dai ritorni ancora speziati. La Tenuta aretina Sette Ponti, 60 ettari a biologico per 250.000 bottiglie di produzione complessiva, rappresenta ormai da oltre un ventennio a questa parte una delle realtà più significative del nuovo corso enologico toscano. Di più. Ben Articolata la sua "ramificazione" che vede sotto la stessa proprietà della famiglia Moretti anche la realtà bolognese Orma e la siciliana Feudo Maccari. Tornando ai vini della "casa madre", il cui nome rimanda al numero dei ponti sull'Arno che si incontrano tra Firenze e Arezzo, il più famoso dei quali è quello di Buriano probabilmente immortalato nella Gioconda di Leonardo, si tratta di etichette dal piglio moderno e dall'esecuzione ineccepibile, che stanno nel solco delle tendenze avanguardistiche della Toscana enoica e che hanno costituito, almeno fino ad adesso, il segreto del successo commerciale dei rossi toscani.

(are)

KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Pinot Nero Anrar Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.300

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Cantina Terlaro Società](#)

Proprietà: [Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Rudi Kofler

La Cantina Cooperativa di Andriano - la più vecchia istituita nell'Alto Adige, nel 1893, e confluita nella Cantina di Terlano nel 2008 - ha da qualche tempo iniziato un percorso di valorizzazione del Pinot Nero, convinta che il territorio alpino possa declinarlo in modi del tutto simili per eleganza e qualità alla Borgogna. I cloni scelti sono francesi e il suolo su cui li hanno piantati è ricco di dolomia, sbriciolata in un terreno a medio impasto calcareo-argilloso, favorendo equilibrio idrico, buona ossigenazione e facilitazione alla penetrazione delle radici in profondità. Due le declinazioni scelte: una più immediata e fresca, parte della linea classica, che matura in botti grandi; e una riserva, proveniente dai vigneti di Pinzon a 470 metri s.l.m. con un'alta densità d'impianto e rese molto basse. Il suo nome è Anrar - composto da "Andrian" e "Rarità" - e matura in barrique, per un terzo nuove: fa parte delle selezioni della cantina, insieme al Lagrein Tor di Lupo, il Merlot Gant, il Sauvignon Blanc Andrius, lo Chardonnay Doran e il passito da Gewürztraminer Juvelo. L'Anrar 2019 ha dolci profumi decisi ma gentili di lampone, mora e ribes, di rosa e violetta, con cenni di vaniglia e un leggero apporto balsamico di muschio e fiori di rosmarino. In bocca mantiene la sua gentilezza in entrata, allargandosi poi lungo il palato con sottile aderenza, sapidità pepata e la stessa freschezza balsamica colta al naso.

(ns)

FAMIGLIA COTARELLA

Spumante Brut Rosé Tenuta Marcigliano

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Famiglia Cotarella](#)

Proprietà: cugine Cotarella

Enologo: Riccardo Cotarella, Pie Paolo

Chiasso

Non mancano certo gli spumanti, declinati in vario modo, nel ricco portafoglio etichette dell'azienda Falesco oggi Famiglia Cotarella. Il Brut Rosé Tenuta Marcigliano è un Metodo Classico, ottenuto da uve Pinot Nero, profuma di piccoli frutti rossi ed albicocca, con tocchi speziati. In bocca, domina la freschezza in un sorso scorrevole e ben profilato, dal finale ancora su ricordi fruttati. La storia di questa azienda viticola laziale, la sede si trova a Montefiascone (ma c'è anche la Tenuta umbra di Montecchio), parte negli anni '60 del secolo scorso, quando Antonio e Domenico Cotarella approntarono la prima cantina. La svolta arriva nel 1979, quando i figli di quest'ultimo, gli enologi Renzo e Riccardo, oggi protagonisti indiscussi dell'enoologia tricolore, il primo come ad di Antinori e il secondo come enologo consulente di fama, costituirono la Falesco, trasformando una realtà a carattere familiare in una moderna cantina, diventata con il passare degli anni una realtà vitivinicola dai numeri importanti: 320 ettari vitati e 2.800.000 bottiglie di produzione complessiva. Sul ponte di comando, troviamo le cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, che proseguono il percorso impostato dai loro padri per la valorizzazione dei vitigni della zona a cavallo tra Lazio ed Umbria e per l'interpretazione di quelli internazionali, alla base di vini ben eseguiti e dalla cifra stilistica moderna.

(fp)



CA DEL BRIC

Docg Ovada Tre Lustri Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 3.200

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Ca del Bric Società Coop. Agricola](#)

Proprietà: Beppe Ravera, Erika Delli Santi

Enologo: Vincenzo Muni

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Extra Brut CDC

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 5.780

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella

GRILLESINO

Doc Maremma Toscana Cabernet
Sauvignon Ceccante

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Compagnia del vino](#)

Proprietà: famiglia Notari e Società

Marchesi Antinori

Enologo: Saverio Notari

RÉVA

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.150

Prezzo allo scaffale: € 190,00

Azienda: [Réva Società Agricola](#)

Proprietà: Miroslav Lekes

Enologo: Gabriele Adriano

La prima annata fu il 2007. Una vendemmia speciale in un anno speciale, in cui Erika Delli Santi e Beppe Ravera si sono sposati. In 22 anni di vigna e di vita insieme, hanno prodotto il Tre Lustri Ovada Riserva Docg solo in altre due vendemmie: la 2011 e la 2016. Il Dolcetto matura nella Vigna del Bric, accanto alla cantina di Montaldo Bormida (Al). Un ettaro piantato nel 1990 quando il progetto di Ca del Bric era agli albori. Poi trascorre cinque anni in botti grandi di rovere francese, un lungo affinamento che cerca di calmare un po' lo spirito scalpitante del Dolcetto. «È stato Franco Tinto, l'enologo della cantina Tre Castelli di Montaldo, a trasmettermi questa passione per un Dolcetto di qualche anno - racconta Beppe - Il Dolcetto delle nostre zone è molto ricco ma con buone freschezze e acidità, e si presta a invecchiare bene». Beppe ed Erika hanno iniziato nel 2000 a vinificare in 3 ettari e mezzo di vigneti, oggi conducono 7 ettari e mezzo. Dal 2008 sono biologici, dal 2011 non usano solfiti aggiunti. Importante l'incontro con l'enologo Vincenzo Muni, che si definisce «assistente della natura». Tre Lustri Ovada Riserva Docg 2011 è un vino concentrato e ricco dei tannini ma presenta ancora con una bella freschezza. Un ottimo abbinamento sono le raviole ovadesi «a culo nudo» ovvero non condite e semplicemente scolate dalla loro acqua di cottura: si usa anche intingerle direttamente nel calice di Ovada Docg.

(Fiammetta Mussio)

Ottenuto da uve Grillo in purezza sui lieviti per 36 mesi, l'Extra Brut 2018 di Baglio del Cristo Campobello possiede un delicato colore giallo paglierino con lievi nuance verdognole e perlage tendenzialmente fine e persistente. Fragranti i profumi di crosta di pane, con note di ginestra, pesca, agrumi e macchia mediterranea. Piacevolmente cremoso in bocca, con ritorni fruttati e sensazioni ammandorlate sul finale, conta su una buona dote di freschezza e sapidità. L'azienda situata nell'agro agrigentino non lontani da Licata e di proprietà della famiglia Bonetta, ha tagliato da poco il traguardo dei 20 anni di attività vitivinicola, essendo nato nel 2000. In questo periodo, la cantina non ha mai perso di vista l'obiettivo di produrre vini dalla marcata espressione mediterranea e di valorizzare una porzione di Sicilia dalle particolari condizioni pedo-climatiche, caratterizzata dalla vicinanza al mare e da terreni gessosi e calcarei, posti tra i 230 e i 270 metri d'altezza. 35 gli ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, che si snoda su un portafoglio etichette, equamente diviso tra bianchi e rossi, ottenuti da varietà locali e alloctone, dallo stile sobriamente moderno e accattivante e dall'impatto complessivo convincente, nel solco di quella che, a buon diritto, può essere ormai considerata l'isola enoica per eccellenza nello scenario vitivinicolo italiano.

(fp)

Grillesino rappresenta il lungo legame professionale che ha unito per decenni la famiglia Notari ai Marchesi Antinori. Proprietaria della storica enoteca Notari di Firenze, vide fra i suoi maggiori fornitori di prestigio proprio le Cantine Antinori. Dopo l'alluvione del 1966 Giancarlo - figlio di Vannuccio che fondò l'enoteca - decide di entrare a far parte dell'organico dei Marchesi, ma nel 1997 trova il coraggio di fondare una sua attività di produzione e distribuzione e fonda Compagnia del Vino, supportata della stessa Marchesi Antinori e da Saverio, enologo che lo raggiunge per sviluppare assieme il progetto. Primo vino prodotto: il Prosecco Col de'Salici. Primo podere acquistato: Grillesino a Magliano, nella Maremma toscana. Seguono collaborazioni nello Champagne (fra cui Pol Roger), con Tenuta di Biserno, l'alsaziana Hugel e Villa S. Andrea nel Chianti Classico. Il podere di Grillesino conta su 42 ettari vitati a Sangiovese, Ciliegiole e Cabernet Sauvignon, con cloni accuratamente selezionati, fra cui il Cabernet-Margaux utilizzato per il Ceccante. Dopo 16 mesi in barriques di rovere francese e americano, la 2019 è un vino caldo, scuro e profumato. Spiccano le note peperonate del Cabernet, arricchite dalla dolcezza della ciliegia e della viola e dalle note speziate del tabacco e della cannella; in bocca è fresco, dal tannino pepato, saporito di frutta rossa, lungamente sapido e amaricante nel finale.

(ns)

Il Barolo Cannubi 2018 di Réva è una buona interpretazione di uno dei Cru più noti di Barolo. Affinato per 24 mesi in legno grande, possiede profumi di rosa, liquirizia, ciliegia su base leggermente speziata. In bocca, la trama tannica è presente ma delicata, declinandosi con buona fragranza, grazie ad una verve acida ben accentata, che contrasta bene la dolcezza del frutto, che ritorna anche nel finale. Réva è molto più di un'azienda vitivinicola, è un organismo agricolo, costituito da un insieme di elementi in relazione tra loro. Un luogo dove il bosco dialoga con la vigna, la vigna è parte dei campi coltivati, i campi accolgono l'apicoltura. E la produzione agroalimento diventa cibo per l'uomo, centro focale dell'offerta del ristorante FRE, all'interno del Resort con sede a Monforte d'Alba, anch'esso parte di questo organismo. Di proprietà di Miroslav Lekes, dal 2011, Réva, oggi con 23 ettari vitati a biologico, per una produzione complessiva di 70.000, è gestito da Daniele Gaia con l'aiuto dell'enologo Gabriele Adriano e si distingue tra le più significative novità dell'areale. Al centro della sua produzione enologica, i classici vini della zona, ben rappresentati da Cru quali Ravera, Cannubi e Lazzarito, declinati con una cifra stilistica sobriamente moderna, attenta soprattutto alla restituzione dei caratteri varietali del Nebbiolo e impostata più sull'equilibrio che sulla concentrazione.

(are)



MONTECI

Docg Amarono della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Monteci Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Righetti

Enologo: Stefano e Francesco Righetti

Monteci, il nome scelto da questa realtà con sede ad Arcè di Pescantina nel veronese, era l'antico soprannome con cui la famiglia Righetti era conosciuta nella zona della Valpolicella fin dall'Ottocento e che viene oggi riutilizzato come segno del legame con le proprie radici dell'attuale proprietà (Ulisse, Gianluigi, Leonilda, Elisabetta, Stefano, Giulia, Francesco, Margherita, Valentina, Francesco e Geremia Righetti). Azienda a dir poco familiare, oggi conta su una superficie vitata che si aggira sui 200 ettari, coltivati a biologico e suddivisi nei 70 della Valpolicella e nei 45 di Lugana, che ne rappresentano la parte più significativa. La gamma etichette si declina in un ricco e articolato portafoglio dove trovano ampio spazio, evidentemente, le classiche denominazioni dell'areale - Valpolicella, Superiore, Ripasso, Amarono, Lugana e Bardolino - accanto ad un buon numero di Igt, sia bianchi che rossi, e di spumanti. L'Amarone Classico 2017, fermentato parte in acciaio e parte in rovere e poi affinato per 24 mesi in barrique e tonneau e rifinito successivamente in legno grande per altri 24 mesi, possiede colore rosso rubino brillante con riflessi granati. I suoi profumi passano dai richiami fruttati maturi e in confettura ai tocchi tostati e speziati. In bocca, il sorso è morbido e caldo, dallo sviluppo continuo e intenso e dal finale ampio e persistente, dai ritorni fruttati e tostati.

(fp)

LA CANOSA

Doc Rosso Piceno Superiore Nummaria

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [La Canosa Società Agricola](#)

Proprietà: Riccardo Reina

Enologo: Nicola Dragani

Pepe nero, wasabi, erbe officinali, spezie legnose, amarena e viola in confettura sono i profumi caldi e marcati del Nummaria 2017, che in bocca si concede subito sapido e fruttato. La sua decisa aderenza centrale si rilassa gradualmente grazie alla freschezza, che accompagna il sorso verso un finale pepato, fruttato e amaricante. Nummaria è composto da Montepulciano e Sangiovese, i vitigni principi della zona del piceno a cui La Canosa ha dedicato l'etichetta, richiamando la latina Theca Nummaria, "cassaforte dei documenti importanti". La sosta di 12 mesi in legno (grande da 65 hl per il Sangiovese, più piccolo da 5 hl per il Montepulciano) non scalfisce la sapidità del vino che, secondo l'azienda, è caratteristica che contraddistingue le proprie etichette a partire dal suolo da cui vengono prodotte. L'azienda, prettamente vitivinicola, è nata per volontà di Riccardo Reina nei primi anni del nuovo millennio nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini e si sviluppa su 110 ettari, di cui 30 vitati a Sangiovese, Montepulciano, Pecorino, Passerina e Verdicchio (quest'ultimo aggiunto da una recente nuova acquisizione di 13 ettari). Sei le referenze rosse prodotte, 4 i bianchi, un rosato e 3 bollicine, che Riccardo con la figlia Alberica producono nella sede aziendale posta su questo poggio "canoso" di calcare bianco, dove hanno anche avviato un progetto di ricevimento e ospitalità per turisti e appassionati.

(ns)

ZOOM



CONDORELLI, LATTE DI MANDORLA

CONTRADA TIMPA MAGNA - BELPASSO (CT)

Tel: +39 095 913630

Sito Web: [condorelli.it](#)

Il marchio dolciario Condorelli con sede a Belpasso nel catanese è da sempre impegnato a raccontare la magnificenza dell'arte dei dolci siciliani anche fuori dai confini nazionali. E non ha bisogno certo di presentazioni ulteriori. I suoi torroncini sono una chiara dimostrazione della sua solidità ed ormai sono diventati quasi un'istituzione. Ma la sua offerta, evidentemente, non si imita certo soltanto a loro. Il Latte di Mandorla di Casa Condorelli, per esempio, esprime tutto il sapore più dolce della tradizione siciliana in una bibita pronta da bere, rinfrescante e ricca di sostanze naturali preziose, per una corretta ed equilibrata alimentazione. Un prodotto 100% vegetale, senza glutine, senza lattosio, senza colesterolo. E, soprattutto, con la più alta concentrazione di mandorle nella sua ricetta rispetto ai principali competitor, elemento che rende questa bevanda il latte di mandorla per eccellenza. Tre le sue declinazioni: Latte di Mandorla Classico, Latte di Mandorla Light, Latte di Mandorla e Pistacchio.

RISTORANTE



IL PASSAGGIO BY CAPANNA

STRADA COMUNALE DELLE CRETE - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 1697731

Sito Web: [www.ilpassaggiobycapanna.com](#)

Essere una delle aziende di "epoca moderna" del Brunello di Montalcino vuol dire lavorare continuamente per innalzare la qualità dei vini, ma anche dell'ospitalità. La Capanna, fondata a fine anni Cinquanta dalla famiglia Cencioni, lo fa con Capanna Suites e il ristorante Il Passaggio by Capanna (che ha la consulenza di Fabrizio Persico) segnala già nel nome che "indica la via" da seguire per l'alta ristorazione del territorio, grazie al talento del giovane chef trentino Andrea Barcia, la professionalità della sala, e piatti, eredi della tradizione, come la Tartare di Chianina, capperi, tuorlo, sedano, tartufo estivo; i Ravioli ripieni di ricotta e zucchine, pistacchio, zafferano di Montalcino; i Pinci, ragout di agnello, carciofi, pecorino, maggiorana; il Manzo alla brace, melanzana, cipolla arrostita, pesto di rucola; infine le Pesche, miele, zafferano, crumble. La "dispensa" è l'orto con l'esperienza gourmet che si completa in una solida Carta dei Vini e un panorama, unico al mondo, a partire dai vigneti di Montosoli al tramonto.

(are)



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: © Tenuta Sette Ponti

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