

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 225 - Dal 25 Settembre al 1 Ottobre 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 25 SETTEMBRE AL 1 OTTOBRE 2022

*Zýmé*

*Cembra*

*Cascina Gentile*

*Val delle Rose*

*Vinicola Arno*

*Feudo Arancio*

*Stommenano*

*Monte Zovo*

*Castelfeder*

*Piccini*

*Mastroberardino*

*Domaine La Suffrène*

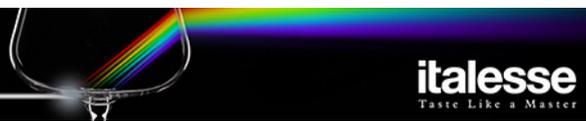
*Costa Arènte*

*Aganis*

*Zoom: La Via del Tè, Tè italiano*

*Ristorante: La Villa, l'Andana Resort - Castiglione della Pescaia (GR)*





## ZÝMÉ

Verona Igp Oseleta

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Oseleta

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Zýmé](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

L'Oseleta di Zýmé è rosso corposo e intenso, affinato per 36 mesi in barrique. Nasce da un vitigno che negli ultimi anni sta ritrovando un rinnovato interesse tra le varietà locali del veronese. La cantina con base a San Pietro in Cariano ha iniziato a produrlo nel 2001 con il nome di "Oz" accoppiando l'iniziale del vitigno a quella dell'azienda; oggi, invece, l'etichetta riporta il nome completo "Oseleta" a segnalare la più consapevole maturazione dell'esperienza enologica su questa varietà. La versione 2012 profuma di sottobosco, frutti neri e grafite. Il sorso rivela la grande potenza, spessore e vigorosa trama tannica. Zýmé è la creatura enoica, nata nel 1999, di Celestino Gaspari, che, dopo una serie di esperienze molto significative in aziende di grande rilievo della Valpolicella, è diventato produttore in prima persona. La cantina - il cui nome richiama la parola del greco antico che significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, come attitudine alla trasformazione - ha oggi una solida reputazione nel suo areale e conta su 30 ettari a vigneto, situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Il portafoglio etichette comprende, naturalmente, i vini tradizionali della Valpolicella, ma non disdegna anche mirate digressioni bianchiste, spumanti e tagli bordolesi.

(fp)

## CEMBRA

Doc Trentino Chardonnay

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.600

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cembra Cantina di Montagna](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Stefano Rossi

L'idrocarburo è la prima nota che sale al naso di questo Chardonnay 2020, addolcito subito dopo dal profumo di burro, vaniglia, ananas, cedro, camomilla e un accenno di mentolo. In bocca il vino si distende morbido, ma costellato di pizzichi sapidi, che vivacizzano il sorso e ne sostengono la freschezza agrumata, fluidità che compare a fine sorso insieme alla dolcezza tropicale. Le uve provengono dalla Val di Cembra - da vigneti esposti da sud-est a sud-ovest posti a fra i 500 e i 650 metri di altezza - e fermentano e maturano in acciaio e in botti di rovere francese. Della stessa gamma, con il triangolo in etichetta, fanno parte un Riesling, un Müller Thurgau e un Pinot Nero, che affiancano lo spumante Oro Rosso. Quest'ultimo nome rimanda alla roccia che caratterizza la valle, il porfido, che si estrae dalle cave poste sul lato opposto rispetto a quello vitato (esposto a nord, per intenderci). Cembra Cantina di Montagna è nata nel 1952, riunendo alcuni viticoltori - che oggi sono circa 300 - dediti alla viticoltura su terrazzamenti e pendenze che superano il 40%, e che richiedono un paziente lavoro manuale (e tanta fatica, anche a mantenere il dedalo di chilometri di muri a secco, che permettono di coltivare la vite). È la cantina cooperativa più alta del Trentino, a 700 metri di altezza, e conta su circa 300 ettari di vigna, che confluiscono in sole 5 etichette, ri-concettualizzate proprio quest'anno.

(ns)

## CASCINA GENTILE

Docg Ovada Tre Passi Avanti Uno Indietro Per Umiltà

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Cascina Gentile](#)

Proprietà: Daniele Oddone

Enologo: Daniele Oddone

«Tre passi avanti uno indietro per umiltà». Daniele Oddone ha scelto i versi di una canzone della Bandabardò per raccontare il suo Ovada. Viticoltore, presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada, si è diplomato alla scuola enologica di Alba. «Stiamo assistendo alla rinascita dell'Ovadese: c'è un cambio generazionale e molto fermento in zona. Idee nuove e imprenditori che scommettono sulla terra». La sua uva cresce sulle colline di Capriata d'Orba, dove conduce un'azienda di 11 ettari coltivati biologici. Siamo a 30 km dal mare in linea d'aria, fatto che dà ai vini una forte impronta territoriale. Un'eredità del nonno materno Giovanni, classe 1909: aveva vivaio, orto e seminativi e negli anni '60 cominciò a scommettere anche sulle vigne. Zio Giuseppe ha fatto crescere l'azienda e iniziato a imbottigliare nel 1982. Daniele è entrato nel 2009. Per questa etichetta, l'uva arriva dalle vigne più giovani, mentre l'Ovada Riserva (ribattezzata sempre con la Bandabardò «Le parole servono tanto») nasce da una vigna singola del 1984. L'affinamento avviene in acciaio o in cemento, poi trascorre 24 mesi in botte di legno. È un Dolcetto ricco di colore e tannini. Ha una bella acidità che dà eleganza e freschezza. Lo amano nel Nord Europa, ma anche negli Stati Uniti. Consigliato abbinarlo con la «perbureira», una zuppa di fagioli e aglio specialità del piccolo borgo di Rocca Grimalda in provincia di Alessandria.

(Fiammetta Mussio)

## VAL DELLE ROSE

Doc Maremma Toscana Rosato Litorale

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli](#)

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miriam Bracali

Sulla scia del successo che questo vino sta vivendo, l'offerta dei rosati è sempre più ricca. In Toscana, la Maremma è luogo dove questa tipologia ha trovato uno dei suoi luoghi d'elezione e il Rosato Litorale di Va delle Rose ne è una delle più riuscite declinazioni. Ottenuto da Sangiovese in purezza, la versione 2019 possiede colore rosa tenue con leggere striature arancioni. Al naso, si succedono tocchi di melograno, piccoli frutti rossi e cipria, che introducono un sorso immediatamente piacevole e di buona dinamica. Il marchio Cecchi è una delle realtà più importanti nella denominazione del Chianti Classico (con Villa Cerna e Villa Rosa) e non solo. Possiede cantine anche a San Gimignano (Castello Montauto), nonché nel territorio del Montefalco Sagrantino (Tenuta Alzatura) e in Maremma, appunto, con Val delle Rose. Una serie di realtà produttive che hanno segnato un processo ormai conclamato di affiancamento alla storica attività di imbottigliatore dell'azienda con sede a Castellina Scalo. È nel 1996 che Cecchi acquista l'azienda Val delle Rose in località Poggio la Mozza nel cuore del Morellino di Scansano. L'azienda fu sottoposta ad interventi profondi, il più importante quello della realizzazione di una moderna cantina, ed oggi l'estensione vitata aziendale è di 100 ettari, prevalentemente coltivati sia con varietà internazionali che con Sangiovese, Ciliegione e Vermentino.

(fp)



## VINICOLA ARNO

Docg Nizza Lorella

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Vinicola Arno Società Agricola](#)

Proprietà: Mara e Michael Arno

Enologo: Ignazio Giovine

## FEUDO ARANCIO

Spumante Extra Dry Accussi

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Nosio Spa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Maurizio Maurizi

## STOMMENANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Stommenano](#)

Proprietà: Matteo Lupi Grassi

Enologo: Lorenzo Landi

## MONTE ZOVO

Doc Lugana Le Civaie Terralbe

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Turbiana

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Azienda Agricola Monte Zovo](#)

Proprietà: Diego Cottini

Enologo: Michele Cottini

Vinicola Arno è la creatura di Micheal e Maria, lui originario dell'Emilia Romagna e lei portoghese della valle del Douro. Insieme decidono nel 2017 di acquisire un vigneto e realizzare una loro cantina, a Mombercelli, piccolo centro tra Asti e Nizza Monferrato. Tra i vigneti, che insistono anche nel comune di Castelnuovo Calcea e Asti, ci sono anche vecchie vigne di 75 anni e le varietà coltivate sono Nascetta, Sauvignon e ovviamente la Barbera. Freschi i lavori di ampliamento dell'antica cantina (2022) e senz'altro alto l'entusiasmo e la passione che la coppia mette in questo nuovo progetto enologico tra le colline piemontesi. Il portafoglio etichette aziendale comprende il Rosato Elvira (maturato in acciaio per 5 mesi ed ottenuto da Barbera in purezza), il Monferrato Bianco Bilotto (affinato per 4 mesi in acciaio, da uve Sauvignon e Nascetta), la Barbera d'Asti Superiore Agosta (che matura 6 mesi in legno), la Barbera d'Asti Desolina (affinata in acciaio), il Nizza Riserva Leone (24 mesi in legno grande) e il Nizza Lorella, oggetto del nostro assaggio, che passa 12 mesi in barrique. La versione 2019 di quest'ultimo, possiede profilo olfattivo dalle spiccate note floreali e fruttate, con riconoscimenti di garofano, mirtillo e ciliegia, su fondo speziato. In bocca, il sorso è pieno e succoso dalla trama tannica articolata e dal finale di buona lunghezza su ritorni fruttati e speziati.

(are)

Lo Spumante Accussi della Tenuta Feudo Arancio è ottenuto da uve Grillo in purezza con metodo Charmat e lasciato successivamente ad affinarsi sui suoi lieviti per 3 mesi. Alla vista appare di un bel giallo paglierino, con riflessi verdognoli e perlage continuo e fine. I suoi profumi rimandano ai fiori d'acacia e glicine, alla mela e alla pesca con tocchi di lievi di pane appena sfornato. In bocca, il sorso è fragrante e scorrevole, con carbonica ben dosata che ne dinamizza sviluppo e finale. Feudo Arancio coltiva i propri vigneti lungo le coste meridionali della Sicilia, nelle due tenute di Sambuca di Sicilia e Acate, dove si trovano anche le due cantine. Si tratta dell'emanazione siciliana del trentino Gruppo Mezzacorona, colosso cooperativo da trenta milioni di bottiglie annue, che ha cominciato la sua avventura enologica in Sicilia nel 2001, accogliendo la sfida di una delle regioni più affascinanti, anche enologicamente parlando, del Bel Paese, ancora, probabilmente, dal potenziale non ancora del tutto espresso. Gli ettari vitati sono settecento, a costituire una delle più grandi estensioni a disposizione di un'unica proprietà nell'isola, e vengono coltivati con varietà alloctone e locali, capaci, quest'ultime, di trasmettere una spiccata mediterraneità e un carattere distintivo. Un elemento questo sempre più apprezzato nei mercati internazionali, ai quali piace la ricchezza varietale italiana.

(fp)

Luisa, Matteo, Niccolò e Nicoletta sono la famiglia Grassi che oggi si prende cura di un piccolo borgo dalle antiche origini etrusche, a pochi passi da Monteriggioni. Circondato a nord da bosco, è un gioiello di ospitalità che i Grassi posseggono dal 1700, ereditando insieme alle mura e a 250 ettari di territorio un pezzo di storia non trascurabile: fu proprio davanti alla chiesa di Stommenano che fu firmato il trattato di pace tra le città di Siena e Firenze, che portò Siena a cedere il possesso di Montepulciano e Montalcino a Firenze. La principale attività del borgo è l'ospitalità, grazie ad una villa elegantemente ristrutturata e altri appartamenti, che possono ospitare oltre 40 persone. Ma ci sono anche vigneti ed oliveti, che completano una struttura di campagna tipicamente italiana. Gli ettari vitati sono 20, coltivati a Sangiovese, Colorino, Trebbiano, Vermentino e Malvasia. La produzione è piccola: massimo 40.000 bottiglie e 3 etichette. Un bianco, un Chianti e questo Chianti Classico, che matura in barrique dai diversi passaggi, dove affronta anche la malolattica. L'annata 2020 ha la dolcezza della ciliegia e l'eleganza della viola, la vivacità del pepe e della noce moscata, con un tuffo nella profondità balsamica data dal tamarindo, dalla corteccia e dall'alloro. In bocca è gentile, ma non timido: si prende ogni spazio con piccantezza, giusta aderenza e una lunga freschezza agrumata finale.

(ns)

Il Lugana Le Civaie Terralba 2021, affinato in acciaio per 5 mesi, possiede un profilo aromatico dai tratti agrumati, con tocchi di frutta tropicale ed erbe aromatiche. In bocca, è bianco sapido, dalla progressione croccante, che termina in un finale fragrante nei suoi ritorni fruttati. L'azienda della famiglia Cottini, 140 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, divide la sua produzione tra i classici rossi della Valpolicella e i bianchi di Lugana, attingendo quindi dalle denominazioni più importanti nello scenario del veronese enoico. Si tratta di una realtà produttiva dalle solide radici in questi areali, che ha trovato la sua svolta tutta all'insegna della vitivinicoltura negli anni Cinquanta del secolo scorso, grazie a Raffaello Cottini. Ma, per venire alle vicende aziendali più recenti, è stato certamente Diego Cottini ad imprimere una accelerazione decisiva alla proprietà di famiglia, agli inizi del Nuovo Millennio, consolidando l'attuale assetto, che ruota attorno alla cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e quella di Sirmione. I vini, evidentemente, mettono al centro le tipologie locali, contraddistinguendosi per una cifra stilistica moderna tendenzialmente sobria, declinata su un portafoglio etichette ben eseguite, che non disdegnano anche qualche digressione su vini di libera interpretazione, ottenuti da vitigni internazionali.

(fp)



## CASTELFEDER

Doc Alto Adige Chardonnay Kreuzweg  
Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 1.400

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Azienda Vinicola Castelfeder](#)

Proprietà: famiglia Giovanett

Enologo: Ivan Giovanett

La cantina Castelfeder è stata fondata da Alfons Giovannett nel 1969 e può contare su 20 ettari di vigneto di proprietà per una produzione di 400.000 bottiglie l'anno. La zona dove sono collocati i vigneti è la Bassa Altesina, dove le aree coltivate a vigna vanno dai 200 agli oltre 1.000 metri di altezza sul livello del mare. È qui che la famiglia Giovanett ha scelto di costruire il suo progetto enologico, che si avvale anche della materia prima proveniente da numerosi conferitori di questo particolare territorio. Un modello che spesso incontriamo a queste latitudini e che ha storicamente rappresentato un punto di forza dell'Alto Adige enoico. Il risultato è un'ampia gamma di etichette decisamente ben eseguite e all'insegna della fragranza e dell'immediatezza per quelle alla base della piramide produttiva e all'insegna del legame fra vitigno e luogo d'origine per quelle in posizione apicale. Fa parte senz'altro di questo secondo gruppo il Kreuzweg Riserva 2018, ottenuto dall'omonimo Cru e affinato in barrique per 18 mesi, oggetto del nostro assaggio. Paglierino intenso dai riflessi dorati alla vista, propone un bagaglio aromatico ricco che spazia dai richiami alla frutta esotica, alla grafite, alle spezie e alle nocchie tostate. In bocca, il sorso è denso, articolato e solido, con verve acida puntuale ad allungarlo, fino ad un persistente finale ancora dai ritorni fruttati e speziati.

(are)

## PICCINI

Vino Rosso Pinocchio

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Sangiovese, Negroamaro

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Tenute Piccini](#)

Proprietà: Mario Piccini

Enologo: Marco Cerqua

Dal 1882 ad oggi ne sono cambiate di cose: la storia della famiglia Piccini con il vino è iniziata con 7 ettari di vigna acquistati a Castellina in Chianti per arrivare ad oggi, a oltre 200 ettari suddivisi fra le 5 proprietà di Fattoria di Valiano nel Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, Tenuta Moraia nella Maremma Toscana, Villa al Cortile a Montalcino, Regio Cantina nel Vulture e Torre Mora sull'Etna. Nel 2018 è avvenuta l'acquisizione della storica cooperativa Agricoltori del Chianti Geografico, mentre recentissima è l'acquisizione del brand Porta Rossa delle Langhe, che unisce il vocato territorio del Piemonte a quello siciliano, passando per quello campano e quelli toscani. Un lungo filo enoico tutto italiano che Mario Piccini ha in qualche modo voluto celebrare con un semplice vino rosso, composto da Sangiovese toscano ed romagnolo e Negroamaro, dedicato alla creatura che Colodi inventò, scrivendo l'opera a Colle Val d'Elsa - a pochi chilometri dalla sede di Piccini - fra il 1881 e il 1883, anni che coincidono con le origini stesse dell'azienda. Il Pinocchio di Piccini vuole insomma ricordare quanto vino e letteratura siano culturalmente legate e vuole farlo con un vino semplice e vivace come il burattino di legno: ribes, mora, melograno, lampone e uva spina, accompagnati da viola e una leggera nota pepata anticipano un sorso fresco, dal tannino levigato, e molto saporito di frutta e fiori rossi.

(ns)

## MASTROBERARDINO

Docg Fiano di Avellino Stilèma

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 4.700

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola Mastroberardino](#)

Proprietà: Piero Mastroberardino

Enologo: Massimo di Renzo

Il Fiano Stilèma 2017 ottenuto dopo 12 mesi in barrique non nuove, profuma di mandorla, cedro, erbe di campo e spezie, con toni affumicati di sottobosco. In bocca, il sorso offre uno sviluppo che va decisamente incontro a chi ama i bianchi più rotondi e gli invecchiamenti in legno. La Mastroberardino è una delle aziende vinicole più antiche d'Italia. Attualmente è alla decima generazione e sin dall'800 ha coperto un ruolo all'avanguardia per i vini campani. L'azienda di Atripalda è stata, per anni, l'unica realtà portabandiera della vitivinicoltura di qualità in Campania, grazie al grande lavoro del Cav. Antonio Mastroberardino, padre dell'attuale patron Piero, costantemente impegnato a diffondere il pregiato patrimonio varietale dell'avellinese. Oggi Mastroberardino preserva ancora identità, continuità e sviluppo della viticoltura autoctona, vera e propria missione aziendale insieme alla difesa dei valori vitivinicoli tradizionali, ma con occhio attento all'innovazione e all'interpretazione moderna dei propri vini. Una robusta filosofia produttiva, che ha consegnato etichette, per certi aspetti, senza tempo, come nel caso dei Taurasi, ma anche etichette più immediate e fruibili, non meno coerenti. Difficile definire Mastroberardino un'azienda specializzata in una particolare tipologia. Tutte e tre le denominazioni del territorio, Taurasi, Greco e Fiano, sono realizzate con personalità.

(fp)

## DOMAINE LA SUFFRÈNE

Aoc Bandal Rosé Cuvée Tradition

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Mourvèdre, Cinsault,

Grenache, Carignan

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Domaine La Sufferne](#)

Proprietà: Fortuné Piche, Cédric Gravier

Enologo: Daniel Abrial

Sono molti gli elementi che distinguono l'AOC Bandal e tra tutti spiccano la felice combinazione tra caratteristiche dei suoli, marne e calcari, e microclima. I vigneti terrazzati, contenuti dai "restanques" - muretti a secco Patrimonio Unesco - si trovano tra il Mediterraneo e il massiccio della Sainte Baume in Provenza. La reputazione di Bandal viene dai rossi e la notorietà arriva dai rosé. In comune un disciplinare stringente: prevalenza del vitigno Mourvèdre, resa massima di 40 ettolitri/ettaro e vendemmia manuale obbligatoria. Domaine La Sufferne è una tenuta radicata nella storia. Per secoli le generazioni si sono succedute con la missione di far esprimere al meglio il terroir e tramandare la loro passione ai figli. Dal 1996 a condurre La Sufferne - arrivata dopo 20 anni a contare su 60 ettari tra vigne e olivi - è Cédric Gravier, classe 1973, che dopo aver studiato enologia e viticoltura ha raccolto l'eredità del nonno, costruito la cantina e cominciato a vinificare invece che conferire le uve a una cooperativa. Frutto, intensità, complessità e buona e aromaticità, i rosé di Bandal sono gastronomici, giovani o lasciati affinare in bottiglia. Linea intermedia tra i vini AOC Bandal di La Sufferne, la Cuvée tradition 2021 ha un bel color buccia di cipolla il colore, naso delicato e fresco, di agrumi canditi e spezie, con una complessità aromatica che richiama un affinamento sui lieviti.

(Clementina Palese)



## ZOOM



### LA VIA DEL TÈ, TÈ ITALIANO

VIA PONTE A IOZZI, 8/1 - IMPRUNETA (FI)

Tel: +39 055 2094076

Sito Web: [www.laviadelte.it](http://www.laviadelte.it)

L'azienda fiorentina "La Via del Tè" nasce nel 1961 dall'intraprendenza di Alfredo Carrai, che affascinato dal mondo del tè, accetta la sfida di introdurre in Italia il consumo e la cultura di questa bevanda, allora pressoché sconosciuta. La voglia di approfondire lo porta a compiere numerosi viaggi alla ricerca dei tè più rari, dai tè bianchi ai tè pregiati dello Yunnan, da quelli di Darjeeling a quelli di Gyokuro, facendo conoscere agli italiani, abituati allo sporadico consumo del tè nero in filtri, il vero mondo del tè. Dalle prime confezioni a marchio "Snake", alle importazioni dei tè nelle confezioni dei paesi d'origine, fino ad arrivare negli anni Ottanta del secolo scorso alla creazione del brand "La Via del Tè" scelto in omaggio alla tradizione giapponese del Chano-yu, che trova nel Chado, "la via del tè" appunto, il suo fondamento. E da ultimo, ma non meno importante, l'esclusiva sfida del Tè italiano, che l'azienda commercializza nella variante tè verde prodotta dalle piantagioni del Lago Maggiore.

### COSTA ARÈNTE

Docg Amarone della Valpolicella  
Valpantena

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,  
altre uve come da disciplinare

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Costa Arènte](#)

Proprietà: Genagricola

Enologo: Giovanni Casati

Genagricola, che fa parte del Gruppo Generali Italia Assicurazioni, concentra un'attività agricola dai numeri importanti: 8.000 ettari coltivati sul territorio nazionale e oltre 5.000 in Romania. Nel comparto viticolo Genagricola sforna all'anno mediamente oltre 4 milioni di bottiglie, prodotte da 900 ettari di vigneto con sette aziende che vinificano in Italia (con i marchi Borgo Magredo, Bracco dei Guazzi, Costa Arènte, Gregorina, Poggiobello, Solonio, Tenuta Sant'Anna, Torre Rosazza, Vineyards V8+) e una in Romania (Dorvena). Un mosaico enico dalla dislocazione geografica molto articolata che va dal Friuli al Piemonte, dal Veneto all'Emilia Romagna, comprendendo anche il Lazio e la Romania. In Veneto, la realtà di Costa Arènte conta su 18 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 46.000 bottiglie, ed è probabilmente l'azienda che rappresenta la "boutique winery" del Gruppo, trovandosi oltre che sui declivi della Valpolicella classica anche in Valpantena, l'unica sottozona della denominazione. Qui Genagricola è arrivata nel 2015, e la produzione si concentra su un Valpolicella Superiore, un Amarone e un Ripasso, a cui si aggiungeranno un Recioto e una Corvina spumantizzata. L'Amarone Valpantena 2017 ha un profilo aromatico contraddistinto da un rigoglioso e maturo fruttato, con qualche di confettura e richiami speziati, ad introdurre un sorso continuo, solido e intenso.

(fp)

### AGANIS

Doc Friuli Colli Orientali Sauvignon

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Aganis](#)

Proprietà: Simone, Fabio e Alessio

Cecchetto

Enologo: Alberto Toso

Aganis è il nuovo progetto enologico di Simone, Fabio e Alessio Cecchetto, già alla guida della trevigiana Ca' di Rajo. Il loro arrivo in Friuli ha rimesso in piedi una realtà da tempo dismessa nei pressi di Borgo Salariis a Treppo Grande, in provincia di Udine. Aganis è il termine dialettale che definisce le "agane", figure femminili della mitologia alpina, particolarmente note in Carnia, che abitano attorno ai corsi d'acqua. Un omaggio al territorio, ispirato alle leggende popolari e al vicino fiume Cormor che scorre accanto ai vigneti della tenuta, a ridosso dei Colli Orientali. L'azienda è composta da 22 ettari a vigneto, da cui si realizzeranno progressivamente due spumanti, da Ribolla Gialla e un Rosé da uve Pinot Nero, e una serie di bianchi fermi da varietà di antica coltivazione Friulano, Refosco, Malvasia e Ribolla Gialla. Non mancano però anche i vitigni internazionali più diffusi nell'areale, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay e il Sauvignon, protagonista del nostro assaggio. Il Friuli Colli Orientali Sauvignon 2021 appare alla vista di un bel giallo paglierino brillante, ad anticipare uno sviluppo olfattivo segnato da richiami alla frutta a polpa gialla matura, alle erbe aromatiche, ai fiori di sambuco e agli agrumi. In bocca, il sorso è denso e sapido, di solida articolazione e dai ritorni fruttati intensi a caratterizzare anche il finale sostanzioso e persistente.

(are)

## RISTORANTE



### LA VILLA, L'ANDANA RESORT

TENUTA LA BADIOLA - CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)

Tel: +39 0564 944800

Sito Web: [www.andana.it](http://www.andana.it)

Dimora estiva amatissima dal Granduca di Toscana Leopoldo II di Lorena, nella quale si fondono l'anima autentica e bellissima della Maremma e i fasti del passato, L'Andana, esclusivo resort del Gruppo Terra Moretti nella Tenuta La Badiola, immerso in 500 ettari di natura selvaggia, tra il mare, gli oliveti e i vigneti di Toscana, è un progetto pioniero dell'ospitalità di lusso in campagna. Accolti da pini e cipressi, ad offrire agli ospiti un'esperienza gourmet dal sapore di casa, grazie anche alle materie prime della Fattoria, è il ristorante La Villa, una delle proposte "diversamente belle e buone" della Tenuta insieme alla La Trattoria Enrico Bartolini, 1 stella Michelin. Battuta di manzo con i suoi condimenti e Insalata di capesante, zenzero e pepe rosa; Tortelli maremmani, burro e salvia e Calamarta vongole, canolicchi e cozze; Entrecote di manzo, patate e salsa bernese fredda e Filetto di pescato del giorno, pomodorini, maionese alle erbe, fanno del menù un "manifesto" dei sapori di terra e di mare che rendono unica la Maremma.

(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](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: © WineNews

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*