

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 226 - Dal 2 al 8 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 2 AL 8 OTTOBRE 2022

*Tenuta L'Impostino*

*Berlucchi*

*Endrizzi*

*Niepoort*

*Borgo Stajnbech*

*Girlan*

*Château Figeac*

*Tenuta di Bibbiano*

*Castello di Montepò*

*Châteaux des Rontets*

*Vinchio Vaglio*

*Tommasi*

*Schiopetto*

*Velenosi*

*Zoom: I Custodi dell'ape nera, Miele*

*Ristorante: Stella Polare dell'Hotel Bellevue - Cortina d'Ampezzo (BL)*



## TENUTA L'IMPOSTINO

Toscana Igt Rosso Luvo Nero

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Società Agricola Casal di Pari](#)

Proprietà: Patrizia Chiari, Romano Marniga

Enologo: Fabio Bigolin, Giacomo Tonini

Il rosso maremmano "Lupo Nero" 2016, vino in tiratura limitata creato per festeggiare i venti anni della Tenuta L'Impostino, possiede bagaglio aromatico intenso e ricco, contraddistinto da un fruttato maturo e rigoglioso, tocchi erbacei e rimandi alla liquirizia su abbondante speziatura dalle sfumature tostate. In bocca, il sorso è caldo e avvolgente, dalla trama tannica fitta e serrata e dal finale ampio e ancora dai ritorni fruttati. La Tenuta L'Impostino nasce agli inizi del Nuovo Millennio, nella denominazione del Montecucco. Siamo nell'areale di Civitella Paganico e qui si trovano i venti ettari vitati a biologico di proprietà, ad un'altezza sul livello del mare di 300 metri, allevati in prevalenza a Sangiovese, Merlot, Alicante, Petit Verdot, Syrah e Vermentino. A condurre questa realtà produttiva ci sono Patrizia Chiari e Romano Marniga, imprenditori bresciani, che hanno disegnato il loro progetto enologico concentrandosi sulla campagna toscana e i suoi frutti ma anche sull'ospitalità (la tenuta è una struttura agrituristica). Portafoglio etichette aziendale articolato che si snoda tra il Montecucco Sangiovese "Viandante" Riserva, il Montecucco Rosso "Impostino", il Montecucco Rosso "Ciarlone", il Maremma Doc "Ottava Rima", il "Lupo Bianco" (blend a base di Sangiovese e Merlot), il rosato "Sassorosa" (uvaggio di Sangiovese e Syrah) e il bianco "Ballo Angelico" (Vermentino in purezza).

(fp)



## BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Berlucchi '61

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Guido Berlucchi & C.](#)

Proprietà: Cristina, Arturo e Paolo Ziliani

Enologo: Arturo Ziliani

La Linea '61 di Berlucchi cambia veste per rinnovare la propria identità. Il '61 è il Numero Primo, e per questo intrinsecamente unico e indivisibile, che racconta la primogenitura del Franciacorta ideato proprio in quell'anno da Guido Berlucchi insieme al giovane enologo Franco Ziliani. Oggi per la famiglia Ziliani il '61 è un numero che rappresenta anche il legame inscindibile tra stile, storia di famiglia e territorio, un legame da cui prende vita ogni bottiglia della cantina di Borgonato di Corte Franca. Nella sua Linea'61 Berlucchi racchiude la trilogia dei pilastri fondanti della propria produzione: "la forza di un'idea, la bellezza della natura, la cura del saper fare". E una trilogia è anche quella della Linea'61, con i Franciacorta non millesimati declinati nelle versioni Extra Brut, Satèn e Rosé. L'Extra Brut nasce da vigneti situati su 19 tra i comuni più vocati della Franciacorta e dopo la vinificazione in acciaio trascorre 24 mesi sui lieviti. Dominato dalla freschezza dei fiori bianchi primaverili, del limone e della pesca bianca con sfumature di fieno appena tagliato e verbena, ha slancio e piacevolezza anche nella progressione al palato, con un'acidità composta ed equilibrata, unita ad una fine vivacità dinamica intessuta su acute trame agrumate. La nuova identità visuale realizzata da Spazio Di Paolo conferisce classe ad un prodotto che già da tempo è icona del suo territorio.

(Chiara Giovoni)



## ENDRIZZI

Doc Trentino Pinot Nero Gotaluppo Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cantina Endrizzi](#)

Proprietà: Cristina, Arturo e Paolo Ziliani

Enologo: Tiziana Piffer, Thomas Battisti

Il Pinot Nero Gotaluppo Riserva è ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti di San Michele all'Adige e viene sottoposto ad un articolato invecchiamento che prevede un anno di barrique e sei mesi in legno grande. La versione 2017 si presenta alla vista di un bel rosso rubino trasparente con unghia leggermente granata. Al naso, si succedono note floreali, di piccoli frutti rossi, rimandi speziati e tocchi boisé. In bocca, il vino si distende morbido e ben proporzionato, con articolazione tannica lieve e sviluppo dai ritorni fruttati dolci, terminando con un finale intenso dai rimandi speziati e boisé. La famiglia Endrizzi ha a che fare con il vino trentino dal lontano 1885. Una realtà saldamente piantata nel mondo enoico di questa Regione che, specie nel recente passato e grazie agli spumanti, ha trovato un rinnovato successo, che si è affiancato al blasone di questa realtà storica del Trentino enoico. Anche gli attuali Endrizzi, Paolo suo moglie Cristine e i figli Lisa e Daniele, producono bollicine d'altura, ma l'azienda è sempre rimasta legata alla produzione di grandi rossi da uve locali, credendoci con convinzione. Oggi l'azienda Endrizzi - il cui nome non è altro che la traduzione dialettale di Endrici - conta su 55 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie, con altri 30 ettari a vigneto collocati in Toscana e precisamente in Maremma, altro territorio rossista.

(fp)



## NIEPOORT

Do Douro Bioma Tinto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Tinta Amarela, Touriga Franca,

Tinta Roriz, Sousão e Touriga Nacional

Bottiglie prodotte: 6.290

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Niepoort Vinhos](#)

Proprietà: famiglia Niepoort

Enologo: Luís Pedro C. Da Silva, Sergio Silva

Non solo Porto nell'offerta della cantina della famiglia Niepoort. La cantina portoghese, fondata nel 1842 da Franciscus Marius Niepoort, ha visto succedersi cinque generazioni e per garantire un passaggio di consegne efficace, ogni generazione ha sempre lavorato fianco a fianco con quella che l'avrebbe seguita. Il futuro di questa storica realtà produttiva è oggi nelle mani della sesta generazione, che sta continuando anche l'operazione di espansione vitivinicola aziendale. La prima proprietà nel Douro - Quinta de Nápoles - fu acquistata nel 1987 e Dirk Niepoort diede inizio a una nuova era per l'azienda, con la creazione del primo rosso Redoma nel 1991. La tenuta, dove si realizzano rossi, bianchi e rosati, comprende 30 ettari di vigneto (età dei ceppi dai 26 agli 80 anni), che si trovano ad un'altitudine tra i 180 ai 250 metri sul livello del mare, ed è situata sulla riva sinistra del fiume Têdo. Con l'acquisizione di Quinta de Baixo, nel 2012, Dirk Niepoort ha deciso di rivoluzionare la filosofia produttiva aziendale e convertire l'intero progetto in biodinamica. Il Douro Bioma 2017, ottenuto da un blend a base di Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão e Touriga Nacional e affinato per 12 mesi in legno grande, profuma di frutti rossi e neri, pietra focaia e macchia mediterranea. Il sorso è spesso e potente, abbondante nella sua struttura, lungo e balsamico nel finale.

(are)



## BORGO STAJNBECH

Docg Lison Classico 150

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Tocai Friulano

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Borgo Stajnbach](#)

Proprietà: Adriana Marinatto, Giuliano e Rebecca Valent

Enologo: Giuliano e Rebecca Valent

Borgo Stajnbach, 15 ettari a vigneto per 90.000 bottiglie di produzione complessiva, è un'azienda a conduzione familiare situata a Pramaggiore, tra Venezia e Trieste. Risale al 1990 il primo vigneto piantato da Giuliano Valent e Adriana Marinatto, che poi nel 1991 fondano la cantina. L'area in cui dimorano i vigneti, al confine tra Veneto e Friuli, permette a quest'ultimi una buona espressività, garantita da terreni argillosi che alternano depositi ghiaiosi di origine fluviale. Il portafoglio etichette è diviso in Superiori e Classici ai quali si aggiungono anche le bollicine con un Prosecco e un Rosé. I vitigni coltivati vanno dal Tai al Refosco, dal Pinto Grigo al Prosecco e le varietà internazionali sono declinate ricercando equilibrio e sobrietà, accanto alla piacevolezza di beva che è il marchio di fabbrica della produzione di Stajnbach. Il Lison Classico 150, Friulano in purezza, maturato in acciaio per 8 mesi, è vino dedicato all'Italia, che nel 2011, anno in cui è stata riconosciuta la Docg alla denominazione Lison, festeggiava i 150 anni di unità. La versione 2020 appare alla vista di un classico giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli. I profumi rimandano ai fiori di tiglio, glicine e acacia, con qualche tocco mentolato e qualche rimando alla frutta esotica. In bocca, il vino è morbido, persistente, dallo sviluppo dai toni agrumati con finale tendenzialmente ammandorlato.

(fp)

## GIRLAN

Doc Alto Adige Vernatsch Alte Reben Gschleier

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Schiava

Bottiglie prodotte: 17.300.

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Cantina Sociale Cornaiano](#)

Società Agricola Cooperativa

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gerhard Kofler

Si scrive Vernatsch ma noi leggiamo Schiava. Il versatile vitigno a bacca rossa che trova in Alto Adige il suo luogo di elezione. Il Gschleier Alte Reben 2020, ottenuto dall'omonimo vigneto, possiede aromi floreali, con tocchi di ciliegia, fragolina di bosco e leggeri toni speziati e mentolati. In bocca, il sorso è solido e sapido, dai tannini fitti e fini con rimandi fruttati, che caratterizzano anche il finale tutto su toni pepati. Nel solco della solida tradizione delle cantine sociali che definiscono in modo caratteristico l'assetto aziendale dell'enologia altoatesina, Giralan - che ha la sua sede operativa in uno storico maso del Cinquecento - è nata all'inizio degli anni Venti grazie a 23 viticoltori, e tradisce nel nome il luogo di appartenenza: Cornaiano. Siamo nelle valli Oltradige e Bassa Atesina ed oggi i suoi conferitori sono un paio di centinaia e la vigna coltivata raggiunge i 220 ettari, ad un'altitudine che varia dai 250 ai 550 metri, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. Una realtà di dimensioni tendenzialmente piccole rispetto alle altre cantine di questo genere, e, forse, proprio per questo, in grado di regalare qualche sorpresa in più. La conduzione tecnica è in mano a Gerhard Kofler, che a partire dal 2010, anno in cui l'intero opificio è stato modernizzato, si è messo a produrre vini inappuntabili tecnicamente e dotati di personalità e carattere.

(are)

## CHÂTEAU FIGEAC

Aoc Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 224,00

Azienda: [Château Figeac](#)

Proprietà: famiglia Manoncourt

Enologo: Michel Rolland

Proprietà della famiglia Manoncourt dal 1892, Château-Figeac - Premier Grand Cru Classé fin dalla nascita della denominazione Saint-Émilion - vanta la coltivazione della vite fin dal II secolo d.C. A prendere in mano lo Château nel 1947 fu Thierry Manoncourt, tornato dalla guerra e completati gli studi. Pensava di stare lì solo un anno e invece è rimasto tutta la vita, divenendo un artefice del successo mondiale dei vini di Bordeaux. Ha studiato i terreni, vinificato le uve separatamente e trovato la loro migliore espressione in un blend a prevalenza di Cabernet - più adatto ai suoli di Figeac - insolito e unico a Saint-Émilion dove è il Merlot a prevalere. "Proseguiamo il lavoro di mio padre - racconta Blandine de Brier Manoncourt - innovando, dando attenzione ad ogni vite e applicando questa stessa precisione in cantina". Tuttavia a Château-Figeac precisano che è il vino a guidare il nuovo impianto produttivo (2021) e non viceversa. Château-Figeac 2019, molto elegante e fine, è già equilibrato. Brillante e intenso con sfumature rosso amaranto, al naso è floreale, di rosa e lavanda, ma non mancano visciole, more, macchia mediterranea e note agrumate e speziate di pepe e noce moscata. All'inizio il sorso ha la suadanza del Merlot, mora e ribes nero; poi arrivano la grafite del Cabernet Franc e l'esplosione del Sauvignon, foglie di tè e frutta nera. Il tutto "avvolto" dalle spezie del legno.

(Clementina Palese)

## TENUTA DI BIBBIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capannino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano S. Agricola](#)

Proprietà: Tommaso e Federico

Marocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

Vino bandiera della cantina di Tommaso Marocchesi (basti pensare che è ottenuto dal Sangiovese portato in questo vigneto da Giulio Gambelli negli anni Cinquanta del secolo scorso e che è stato selezionato in azienda anche per il rinnovo dell'impianto nel 2008), il Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capannino 2018, affinato in cemento, legno piccolo e grande per 24 mesi, possiede aromi raffinati di frutti rossi, fiori e terra e in bocca conta su una struttura articolata, che si sviluppa ampia e dinamica, con una bella nota sapida sul finale. A Bibbiano, siamo nella sottozona chiantigiana di Castellina in Chianti, la teoria coincide con la pratica, la linearità vince sulla complicazione. I vini sono rigorosamente ottenuti assecondando i versanti occupati dalla quasi totalità dei 30 ettari a vigneto coltivati a biologico nei due Cru aziendali (Montornello 15 ettari con esposizione nord-est e Capannino 7 ettari con esposizione sud-ovest), che sono anche due Chianti Classico Gran Selezione, essendo le etichette apicali della tenuta, mentre il Chianti Classico annata e la Riserva vengono prodotti a partire dalle uve provenienti da entrambi i versanti. Di qui, e cioè dalla condizione pedoclimatica di Bibbiano, un portafoglio etichette diversificato dalla reale espressione del Sangiovese di questa località, nelle sue varie declinazioni dettate dal carattere del proprio "genus loci".

(fp)



## CASTELLO DI MONTEPÒ

Docg Morellino di Scansano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società JBS](#)

Proprietà: famiglia Jacopo Biondi Santi

Enologo: Donato Lanati

Il Morellino di Scansano del Castello di Montepò è maturato 2 mesi in legno grande e successivamente 11 mesi in barrique. La versione 2020 possiede al naso un fragrante e generoso fruttato maturo, che si accompagna a cenni di sottobosco, cannella, vaniglia e noce moscata. In bocca, il vino è polposo e avvolgente, dalla progressione serrata e dal finale intenso. La Tenuta di Montepò, dominata dal castello di epoca trecentesca, conta su 600 ettari complessivi di cui 50 dedicati alla coltivazione della vite e si trova nel cuore della Maremma. Si tratta della proprietà di Jacopo Biondi Santi che l'ha acquistata all'inizio del Nuovo Millennio. A caratterizzare in modo del tutto particolare questo progetto enologico è il Sangiovese BBS11, clone omologato e di proprietà esclusiva della famiglia Biondi Santi, che occupa il 70% dei suoli vitati di Montepò, mentre nel restante 30% si coltivano solo due varietà, anch'esse a bacca rossa: gli internazionali Cabernet Sauvignon e Merlot. Le etichette aziendali privilegiano la tipologia ad Igt: Sassoalloro e Sassoalloro Oro (Sangiovese in purezza), Morione (Merlot in purezza), Bracciale (Sangiovese e Merlot), Schidione (Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese), Schidione Millennio (che potremmo definire una Riserva speciale da soli millesimi importanti), il Rosato JeT (da uve Sangiovese) e il Morellino di Scansano a presidiare la tipologia a denominazione.

(fp)

## CHÂTEAUX DES RONTETS

Aoc Saint-Amour Côte de Besset

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Gamay

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Châteaux des Rontets](#)

Proprietà: Claire Gazeau, Fabio Montrasi

Enologo: Fabio Montrasi

«E i francesi ci rispettano, che le balle ancora gli girano...». Scherzano con le parole di Paolo Conte Claire Gazeau e Fabio Montrasi. La loro è una storia d'amore e d'uva tra la Francia e l'Italia. Architetti, si sono conosciuti alla fine degli Anni 80 a Milano, nello studio di Vittorio Gregotti, dove entrambi facevano uno stage. Un incontro che ha dato una svolta alla loro vita: si sono trasferiti in Borgogna, nella proprietà che, da metà Ottocento, è di proprietà della famiglia di Claire e li sono diventati vignaioli. Il loro domaine, Châteaux des Rontets, si trova a Fuissé: qui conducono 6,7 ettari vitati in produzione biologica in un corpo unico attorno alla cantina, ad eccezione di una parcella, la vigna del Gamay, da cui provengono le uve del Saint-Amour Côte de Besset. Siamo nel cru più noto del Beaujolais, a sei chilometri dalla cantina. La vinificazione avviene in acciaio e segue i metodi di macerazione carbonica che Jules Chauvet ha sviluppato all'inizio degli Anni '50. «Un metodo che richiede una grande attenzione ai dettagli riguardanti la maturazione e l'integrità di tutti i componenti dell'uva, perché esclude la diraspatura e l'aggiunta di solfiti durante la fermentazione» spiegano Claire e Fabio. Il risultato è un vino fresco, dalle note di pepe e d'autunno. «Un rosso di temibile scorrevolezza, semplicemente delizioso» lo definisce Giampaolo Gravina nel suo libro «Vini e Terre di Borgogna». Abbinate a porcini fritti.

(Fiammetta Mussio)

## VINCHIO VAGLIO

Docg Nizza Laudana Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantina Sociale di Vinchio Vaglio Serra](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giuseppe Rattazzo

Lo Statuto della Cantina sociale Vinchio Vaglio prevede che il presidente e il vice presidente siano uno di Vinchio e uno di Vaglio Serra, testimonianza di una antica rivalità tra i due comuni, superata negli anni proprio grazie alla cooperativa, ma anche di un dichiarato intento di rappresentare a pieno il territorio. Oggi la contrapposizione tra le due cariche elettive si è trasformata in un saldo rapporto collaborativo, forse anche grazie alla lunga esperienza amministrativa delle rispettive comunità: entrambi sono stati sindaci per più mandati e sia il presidente, il vinchiese Lorenzo Giordano, sia il vice, il vagliese Cristiano Fornaro sono due grandi estimatori del buon vino. La Cantina costituita il 26 febbraio 1959 da 19 viticoltori di Vinchio e Vaglio Serra, annovera attualmente 192 soci conferenti, proprietari e conduttori di 450 ettari di vigneto in coltura specializzata. Le vigne sono coltivate prevalentemente a Barbera, Dolcetto, Cortese, Grignolino, Nebbiolo, Brachetto e Moscato, Freisa e Bonarda senza tralasciare alcuni vitigni internazionali quali il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. Il Nizza Riserva Laudana 2017, affinato in barrique nuove e di secondo e terzo passaggio, profuma di viola, ciliegia, succo di mirtillo, spezie con cenni affumicati. In bocca, il sorso è fragrante, avvolgente e succoso con tannini fitti e finale su richiami balsamici.

(are)

## TOMMASI

Doc Valpolicella Classico Superiore Rafaél

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Tommasi Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Affinato per 15 mesi in legno grande, il Valpolicella Classico Superiore Rafaél 2019, il cui nome rimanda al vigneto da cui è ottenuto, il primo storico Cru in possesso della famiglia Tommasi, profuma di ciliegia matura, cenni di caramella, sottobosco, e toni floreali, con spezie e lampi affumicati a rifinitura. Il sorso possiede scorrevolezza e ritmo, rivelandosi saporito e succoso e congedandosi con un finale dai ritorni fruttati e speziati. Una lunga storia enoica quella della cantina di Pedemonte, che comincia nel 1902 e che nel recentissimo passato ha trovato uno sviluppo come pochi nell'Italia del vino. Dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella classica e in altre zone a denominazione limitrofe (per un'estensione attuale di 205 ettari vitati complessivi, da cui si ricavano 1.500.000 bottiglie annue), la famiglia Tommasi, con l'ingresso della quarta generazione, dal 1997, si è «allargata» ad altri territori formando l'attuale mosaico aziendale, composto da cinque tenute in alcuni dei terroir più significativi a livello nazionale: due in Toscana (Casiano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma), una in Puglia (Masseria Surani), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo) e una in Basilicata (Paternoster). Un vero e proprio gruppo vitivinicolo formato da realtà prestigiose, che, tuttavia, non nasconde il profondo legame dei Tommasi con la Valpolicella.

(fp)



## SCHIOPETTO

Doc Collio Sauvignon

Vendemmia: 2005

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Terre Friulane](#)

Proprietà: famiglia Rotolo

Enologo: Mauro Simeoni

Il Collio Sauvignon 2005 di Schiopetto, prima annata 1975, è uno dei classici di questo particolare terroir friulano, noto, fra le altre cose, per la tenuta nel tempo dei suoi vini bianchi. Giallo dorato brillante, alla vista, propone un bagaglio aromatico che sa di frutta tropicale, con tocchi idrocarburi, rimandi al cedro candito, allo zafferano, al miele e alla camomilla. In bocca, è ancora decisamente fragrante, con un sorso pieno e cremoso, non privo di reattività ed allungo fino ad un finale intenso e persistente su ritorni fruttati e leggermente mentolati. Schiopetto è uno dei punti di riferimento dell'oenologia friulana e prosegue idealmente l'opera di Mario Schiopetto, il suo fondatore, indiscusso e autorevole protagonista del rinascimento enologico nazionale e autentico "personaggio" del mondo del vino friulano. L'azienda con sede a Capriva del Friuli venne fondata nel 1965, diventando una delle realtà più importanti del Collio Goriziano. Dal 2014, la cantina è di proprietà della famiglia Rotolo, che già possiede l'azienda Volpe Pasini, un'altra realtà di spicco del panorama enologico regionale. Oggi, gli ettari a vigneto sono 30 per una produzione complessiva di 190.000 bottiglie. Ormai sicura e costante l'affidabilità qualitativa dell'intero portafoglio prodotti aziendale e precisa la sua impronta stilistica, che privilegia eleganza e richiamo costante al territorio d'origine.

(are)



## VELENOSI

Doc Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Velenosi](#)

Proprietà: Angela Piotti Velenosi, Ercole Velenosi, Paolo Garbini

Enologo: Filippo Carli, Attilio Pagli

Il Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare è senz'altro il vino simbolo della cantina Velenosi, rappresentando ormai un punto di riferimento quando si parla del fronte rossista marchigiano. Affinata in barrique, la versione 2019 possiede un profilo olfattivo dove domina un fruttato rigoglioso e netto che emerge da una base speziata, in cui le note pepate sono protagoniste ma non mancano anche tocchi di cioccolato e liquirizia. In bocca, il sorso è lussureggiante, opulento e dallo sviluppo succoso, a rendere il finale particolarmente persistente. La cantina con sede a Monticelli, non lontano da Ascoli Piceno, nasce nel 1984, quando le Marche non erano certamente una Regione enoica conosciuta come adesso. L'azienda di proprietà della famiglia Velenosi conta su 162 ettari di vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie e rappresenta uno dei punti di riferimento del movimento enologico marchigiano, riuscendo a piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo. Velenosi è infatti un brand di riferimento riconosciuto con vini dalla proverbiale costanza qualitativa e capaci di raggiungere anche l'eccellenza assoluta. Le etichette aziendali sono molte e spaziano tra le uve e i territori marchigiani (con l'aggiunta recente anche di una produzione abruzzese), contribuendo alla valorizzazione delle varietà locali senza rinunciare tuttavia a mirati esperimenti su quelle internazionali.

(fp)

## ZOOM



## I CUSTODI DELL'APE NERA, MIELE

VIA RISORGIMENTO, 131 - MACCHIA (CT)

Tel: +39 347 5180771

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

Sotto al misterioso nome "I custodi dell'Ape Nera" si cela il progetto dei fratelli Giuseppe, Simone e Gianluca Lazzaro, che, per passione, svolgono il lavoro di apicoltori e produttori di miele da ape nera sicula. Questa sottospecie autoctona siciliana è stata quasi del tutto abbandonata negli anni '70 del secolo scorso, facendola arrivare ad un passo dall'estinzione. I fratelli Lazzaro hanno deciso oggi di reintegrarla nel territorio Etno, nonostante il rischio di ibridazione con la più diffusa ape ligustica. Gli alveari dei fratelli Lazzaro si trovano tra il versante Nord ed Est del vulcano, contando attualmente su 100 arnie. La produzione di miele è concentrata più sulla qualità che sulla quantità con 1.000-1.500 kg al massimo di miele all'anno di varia natura: millefiori, da fiori di agrumi, di melata di quercia e di melata di agrumi. Oltre ad una collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, i fratelli Lazzaro portano avanti anche degustazioni con visita a un piccolo apiario a Milo.

## RISTORANTE



## STELLA POLARE DELL'HOTEL BELLEVUE

CORSO ITALIA, 197 - CORTINA D'AMPEZZO (BL)

Tel: +39 0436 883401

Sito Web: [www.bellevuecortina.com](http://www.bellevuecortina.com)

Il ristorante "Stella Polare" dell'Hotel Bellevue di Cortina d'Ampezzo propone il meglio della cucina tradizionale locale, italiana ed internazionale. Tutti gli ingredienti sono esaltati dallo chef Maurizio Aluotto che prepara piatti ispirati dalla cucina del territorio, con mirati e ben realizzati sconfinamenti nell'innovazione culinaria. Ecco allora un menu variegato che offre l'Insalatina di radicchio tardivo tiepida con speck del Cadore croccante su vellutata di fagioli di Lamona aromatizzata alla riduzione di aceto balsamico di Modena o la Tartar di cervo con gelato al pane di Puccia, miele di pino e aspretto di lamponi; per non parlare dei tagliolini alla canapa saltati in padella con carciofi di Sant'Erasmus su crema di aglio nero e bottarga di muggine oppure l'Anatra croisé laccata in forno all'agrodolce piccante cotta nel fieno oppure il tomahawk di manzetta prussiana grigliato al sale grosso e olio aromatico con le sue guarnizioni. Ma non solo: il pane e la pasta fresca sono realizzati in loco, come i dessert.



# 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*