

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 227 - Dal 9 al 15 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 9 AL 15 OTTOBRE 2022

*Tornatore
Fabbrica Pienza
Tenuta Sant'Agostino
Paladin
Henri Giraud
Marco Rabino
Isole e Olena
Siddùra
Marchese Alfieri
Cantina Ricchi
Gambino
Il Conte Villa Prandone
Tedeschi
Castello del Terriccio*

*Zoom: Ferraris Agricola e Mazzetti d'Altavilla, Grappa 7.0 Le Origini
Ristorante: Horto - Milano*



TORNATORE

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Tornatore](#)

Proprietà: Cavaliere Francesco Tornatore

Enologo: Vincenzo Bambina



FABBRICA PIENZA

Toscana Igt Rosso Newton

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.300

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Fabbrica Pienza Società Agricola](#)

Proprietà: Philippe e Tonie Bertherat

Enologo: Tim Manning



TENUTA SANT'AGOSTINO

Benevento Igt Bianco Ventiventi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Trebbiano Toscano

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tenuta Sant'Agostino S. Agricola](#)

Proprietà: Carlo Ceparano

Enologo: Vincenzo Mercurio



PALADIN

Vino Varietale d'Italia Merlot Drago Rosso

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Paladin](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti

Il portafoglio prodotti della cantina con sede a Castiglione di Sicilia, nel versante nord dell'Etna, si divide tra quattro rossi (Etna Rosso, Etna "Trimarchisa", Etna "Pietrarizzo", Etna Riserva), un Etna Rosato, due spumanti (rosato "Valdemone" e Brut "Valdemone") e tre bianchi Etna "Pietrarizzo", Etna "Zottorinotto" ed Etna Bianco. La versione 2020 di quest'ultimo propone profumi di pietra focaia e cenni floreali su sottofondo agrumato. In bocca, il ritmo è quello giusto con un sorso contrastato e reattivo, dal finale quasi salmastoso e costantemente fragrante. Benché Francesco Tornatore provenga da un settore molto distante da quello vitivinicolo, è infatti imprenditore nelle telecomunicazioni, sembra però che anche tra vigneti e barrique abbia avviato un percorso virtuoso, a partire dal 2010 (guardando all'arrivo sugli scaffali delle prime etichette aziendali). La sua azienda, 45 ettari a vigneto per una produzione di 120.000 bottiglie, sforna con confortante continuità vini di fattura ineccepibile, dove è difficile determinare l'attitudine della cantina tra bianchista o rossista, e contraddistinti da un convincente rispetto del terroir da cui sono ottenuti (con particolare attenzione a precise Contrade o Cru dell'areale) e da un focus, evidentemente, centrato sulle varietà di antica coltivazione del Vulcano, dal Nerello Mascalese al Nerello Cappuccio, dal Carricante al Catarratto.

(are)

L'azienda dei coniugi svizzeri Tonie e Philippe Bertherat, fondata nel 2013 non lontano da Pienza, conta su 35 ettari di vigneto a biologico, ma, oltre a questo, la cantina è dotata di pannelli fotovoltaici, l'acqua piovana è immagazzinata nei bacini aziendali e, non per ultimo, i suoi vini sono confezionati in bottiglie leggere e con tappi a vite o a corona. Ed anche il percorso enologico ha assecondato questa impostazione. Le fermentazioni sono spontanee e lente e le macerazioni cominciano nei bins usati per la vendemmia, facilitando la pigiatura dei grappoli (anche con i piedi). Aleggiano in cantina il "Méthode Dujac" (dal nome della cantina borgognona dove, in estrema sintesi, si procede con vinificazioni a grappolo intero, pre-ossidazione forte, follature e, dopo il legno, un percorso in riduzione per mantenere tensione senza perdere frutto), di cui è regista Tim Manning. Le etichette figlie di questo approccio sono lo spumante "Prototipo 2021" un Sangiovese "Pét-nat" (pétillant naturel), la cui fermentazione comincia in vasca e termina in bottiglia senza sboccatura, il Newton Bianco (da uve Viognier, Vermentino) e il Newton Rosso (Sangiovese in purezza), oggetto del nostro assaggio. La versione 2020, vinificata e affinata in cemento non vetrificato, profuma di melograno e ciliegia matura. In bocca, il sorso è immediatamente succoso e dolce, dai toni fragranti e dai ritorni fruttati.

(fp)

Carlo Ceparano parla del suo essere viticoltore quasi con pudore. Sa di essere nuovo dell'ambiente - l'azienda è nata nel 2013 - e non vuole darsi arie da vigneron. Però ama profondamente la scelta che ha fatto, quella di allontanarsi sempre più dal suo lavoro da commercialista a Napoli e di occuparsi delle terre di famiglia nel Benevento, a Solopaca, dove ha trascorso la sua infanzia. Il progetto è inusuale: si chiama "Ritorno alle Origini" e prevede la vinificazione e l'affinamento dei vini in anfore di terracotta rivestite di cera d'api. Una scelta fortemente voluta da Carlo e, inizialmente, accolta con qualche timore dall'enologo Vincenzo Mercurio. Il "coraggio" tuttavia sembra aver premiato l'imprenditore che vanta in campo anche uve non consuete nel territorio come Trebbiano, Malvasia di Candia e Lambrusco Maestri. Ci soffermiamo sulla prima, che troviamo in purezza nel Ventiventi, cento per cento Trebbiano Toscano da vigneti di 50 anni e allevati a tendone. Fermentazione in anfora per dieci giorni e poi tre mesi di affinamento nello stesso contenitore. Apprezziamo il fatto che non siamo di fronte a un'annata corrente e il Trebbiano, si sa, può dare ottimi risultati con qualche anno in più. Il vino vira su note agrumate da subito: cedro, limone e bergamotto. In bocca è davvero pulito e persistente. Colpisce e piace per la delicata nota di pepe. Finale leggero di pietra focaia

(Francesca Ciano)

Il Merlot in purezza Drago Rosso 2019, la cui vendemmia è effettuata in fase di leggera surmaturazione, è affinato in acciaio e legno per sei mesi. Rosso che rimanda alla tradizione produttiva veneto-friulana di questo vitigno di origine bordolese, alla vista appare di colore rosso rubino scuro e profondo. Al naso, la successione aromatica mette in fila rimandi alla mora, alla ciliegia, al mirtillo e alle spezie, con tocchi di erbe officinali. In bocca, il sorso è morbido e avvolgente, con tannini soffici e ritorni fruttati intensi e di accentuata dolcezza a caratterizzare il finale. Quella creata dalla famiglia Paladin è una cantina attestata tra le più importanti realtà del Veneto enoico, dai progetti articolati e guidati da una precisa filosofia produttiva. La sede aziendale si trova al confine tra Veneto e Friuli, e conta su 90 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 950.000 bottiglie. Quanto alle etichette si tratta di prodotti dalla costanza qualitativa rassicurante, realizzati sia con uve locali che con vitigni internazionali e messi in commercio in due linee principali: Paladin dedicata ai vini di pronta beva e Bosco del Merlo che invece esplora le potenzialità più recondite di ciascun vitigno nella sua massima espressione. I Paladin sono proprietari anche di Castello Bonomi in Franciacorta e della Tenuta Castelvaccini nell'areale della denominazione del Chianti Classico.

(fp)



HENRI GIRAUD

Aoc Champagne Brut Grand Cru Cuvée Fût de Chêne MV10

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Champagne Giraud](#)

Proprietà: famiglia Giraud

Enologo: Sebastian Le Golvet

Lo Champagne Fût de Chêne MV10 è una cuvée con base annata 2010 e aggiunta di vini di riserva del 2000, 2002, 2004, 2008, 2009. La storia di questa etichetta si è evoluta negli anni. Fino al 2002 il Fût de Chêne veniva prodotto come "millesimato", successivamente è diventato un "non millesimato" per poi trasformarsi oggi in un "multimillesimato", o, come il suo nome suggerisce, un "MultiVintage" (da cui la dicitura MV in etichetta). Il vino base viene affinato in rovere per almeno 12 mesi e successivamente la cuvée viene realizzata mediante l'aggiunta del "vin de réserve" (conservato con metodo Solera, "riserve perpétuelle"), riposando, dopo la rifermentazione in bottiglia, sei anni sui lieviti. Ha naso ricco che spazia dalla frutta matura ai rimandi alla pasticceria, su base speziata e dai richiami affumicati e tostati con lampi balsamici. In bocca, il sorso attacca morbido per poi svilupparsi con trama dinamica e tesa dai cenni agrumati e dal finale fresco e persistente. Henri Giraud NM ("négociant-manipulant") produce Champagne ad Aÿ, village Grand Cru celeberrimo per i suoi Pinot Noir, affermandosi fin dall'inizio del secolo. Oggi, la Maison è guidata da Claude Giraud - insieme alla figlia Emmanuelle e al genero enologo Sebastien Legolvet - e produce attorno alle 260.000 bottiglie annue, che si distinguono per un particolare impiego del legno nelle diverse fasi della vinificazione.

(are)



MARCO RABINO

Doc Grignolino d'Asti Fiortere

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Azienda Agricola Marco Rabino](#)

Proprietà: Marco Rabino

Enologo: Marco Rabino

Teresa ha 84 anni e ha fatto ancora su e giù per tra i filari in questa vendemmia. È una donna caparbia: per lei, la vigna è una missione. Suo marito Fiorenzo non c'è più. Amava il Grignolino. Per questo il loro figlio, Marco, ha dedicato loro un'etichetta del vino più testabalorda che esiste in Monferrato. «Fiortere è l'unione dei due nomi di mamma e papà» racconta Marco, classe 1964, quinta generazione di viticoltori a Montaldo Scarampi, un angolo di Astigiano. Nasce in una vigna di 15 anni, prima coltivata a Barbera, ma il terreno calcareo-sabbioso l'ha convinto a piantare Grignolino. L'esposizione è a sud-est, non soffre troppo il caldo e la siccità. Al centro della collina, c'è un antico albero di cachi piantato da nonno Marco. In autunno colora di rosso la cima della vigna ed è un po' il portafortuna di Marco. L'azienda sono sei ettari, 4 etichette, 15 mila bottiglie e l'idea di piantare un'altra vigna il prossimo anno. Less is more, meno è di più, è la filosofia aziendale. Il suo Fiortere ha profumi intensi di geranio, frutti rossi e melograno. I suoi tannini vivaci chiedono cibi fritti o di buona grassezza. È ottimo con piatti di salmone o merluzzo. Dal 2009 Marco ha scelto di essere vegetariano. Consigliamo di abbinare il tofu fritto in salsa d'aglio. A Marco piace anche d'aperitivo: Grignolino, Aperol, ghiaccio, una spruzzata di soda e mezza fetta d'arancia. Ecco pronto il «Grignolitz».

(Fiammetta Mussio)



ISOLE E OLENA

Docg Vin Santo del Chianti Classico

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Malvasia, Trebbiano

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: Isole e Olena

Proprietà: Epi

Enologo: Paolo De Marchi

Era noto che Epi di Christofer Descours stesse cercando nuovi investimenti in Toscana, ma la notizia su Isole e Olena ha colto parecchi di sorpresa. Un'acquisizione di prestigio, degna del gruppo di lusso francese, che coinvolge una delle cantine storiche del Chianti Classico, guidata da Paolo De Marchi: vignaiolo attento e illuminato, si è impegnato a studiare e promuovere la terra della sua azienda, di cui conosce - raccontandolo con passione - ogni centimetro quadrato. Una vita dedicata al Sangiovese, quindi, che accomuna Biondi-Santi (parte di Epi dal 2017), insieme all'eleganza che contraddistingue il nome delle due aziende e il carattere dei loro vini. Isole e Olena si trova a San Donato in Poggio, fra 300 e 500 metri di altezza e conta su 56 ettari di vigneti. Oltre al Sangiovese, Paolo De Marchi vi ha piantato anche Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon e la Malvasia e il Trebbiano, dedicati alla piccola produzione (sulle 250.000 bottiglie annue totali) di Vin Santo. Dopo 4 mesi di appassimento su stuoie e 11 anni di riposo in caratelli di rovere e castagno sigillati sulla "madre", l'annata 2010 si concede morbida e intensa in tutti i sensi coinvolti. È giallo aranciato nel bicchiere e in bocca: cedro candito, albicocca e prugna essicata, vaniglia e caramella d'orzo, ginestra e calendula, e un timbro balsamico-mentolato e iodato a fare da sponda vivace ad una dolce carezza vellutata.

(ns)



SIDDÙRA

Doc Cannonau di Sardegna Rosato Nudo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 15.300

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener

Enologo: Dino Dini

Il Rosato da sole uve Cannonau Nudo dell'azienda con sede nei pressi di Luogosanto già dal suo nome rimanda alla purezza di un vino non sottoposto a particolari artifici enologici, ma lasciato, appunto, esprimersi in modo diretto ed immediato. Un vino che risponde anche alle tendenze più attuali che muovono i mercati internazionali, sempre di più interessati a questa tipologia. La versione 2020 appare alla vista di un rosa tenue e luminoso, ad anticipare un profilo olfattivo che alterna tocchi floreali e agrumati a rimandi alle erbe aromatiche e alla macchia mediterranea. In bocca, il sorso è fragrante, scorrevole e delicato, dallo sviluppo sapido e dal finale arioso. Siddùra nasce nel 2008 ed oggi gli ettari dedicati al vigneto sono 40. La cantina gallurese attualmente produce 200.000 bottiglie di esecuzione ineccepibile e dallo stile tendenzialmente tradizionale, ma non manca anche la sperimentazione, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno. Da poco è arrivato in azienda il nuovo direttore tecnico, Mattia Piludu, che insieme all'enologo Dino Dini e all'agronomo Luca Vitaletti, avrà il compito di accompagnare questa realtà nelle nuove sfide, mantenendo ferma la barra della sostenibilità con una politica green determinata e rigorosa, che passa dal risparmio della risorsa idrica e all'uso di energie alternative con l'obiettivo dell'autosufficienza.

(fp)



MARCHESE ALFIERI

Doc Barbera d'Asti Carlo Alfieri

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 1.750

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Marchesi Alfieri Società Agricola](#)

Proprietà: Emanuela, Antonella e Giovanna San Martino

Enologo: Christian Carlevero, Mario Olivero

Arrivata da poco ad arricchire il portafoglio etichette della cantina di San Martino Alfieri, la Barbera d'Asti Carlo Alfieri 2015 è dedicata a Carlo Alfieri di Sostegno, che dette un'impronta decisa alla produzione enoica non solo di famiglia, introducendo in Piemonte il Pinot Nero nella seconda metà dell'Ottocento. Maturata per 2 anni in rovere, possiede profumi di marasca e sottobosco, con tocchi di viola appassita e cenni balsamici. Solido ma succoso il sorso, dallo sviluppo vivace e dal finale ampio e fragrante. Probabilmente una delle punte di diamante più splendide tra le cantine produttrici di Barbera d'Asti, fin dai suoi esordi a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, l'azienda condotta da Mario Olivero e dalle sorelle Emanuela, Antonella e Giovanna San Martino di San Germano, 20 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, si trova all'interno del settecentesco castello dei Marchesi Alfieri, vero e proprio capolavoro architettonico del Monferrato. Qui la Barbera astigiana trova una delle sue declinazioni più significative e coerenti con vini ben caratterizzati ed espressivi, dalla cifra stilistica d'impronta tradizionale e capaci di cogliere con confortante continuità anche l'eccellenza assoluta. Non vanno, tuttavia, considerati semplici comprimari i vini aziendali ottenuti da uve Nebbiolo, Grignolino e Pinot Nero (anche in versione spumante).

(are)

CANTINA RICCHI

Doc Garda Chardonnay Meridiano

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Agricola Ricchi](#)

Proprietà: Claudio e Gian Carlo Stefanoni

Enologo: Enoconsulting

I fratelli Stefanoni hanno "abbracciato" la doc Garda fin dal suo riconoscimento nel 1996, rivendicandola per l'80% dei propri vini da vitigni internazionali che in zona vantano una presenza storica. Significativa (60mila bottiglie) anche la produzione, con lunghe permanenze sui lieviti, di Metodo Classico vqprd "perché in questo caso la doc non fa la differenza sui mercati" e poi perché la doc Garda ha introdotto la tipologia solo nel 2017. Su 45 ettari, per la maggior parte accorpata, ottengono rese più basse di quelle sancite dai disciplinari anche per la natura dei suoli - morenici, sassosi e molto drenanti - croce e delizia per la vite e i viticoltori. Forte l'orientamento alla sostenibilità: certificazione SQNPI e autosufficienza energetica dal 2010 grazie a fotovoltaico al cippato di potatura delle viti. Le uve Chardonnay destinate a Meridiano, inserite nella linea top "Selezioni", riposano per 20 giorni prima della vinificazione molto attenta in particolare alle temperature e il vino sosta per 6 mesi in tonneau di secondo passaggio. Purtroppo il Meridiano 2015, figlio di una maturazione perfetta, è finito (l'annata corrente è la 2020). Di colore giallo dorato, al naso si presenta persistente e ricco, a prevalere le note di salvia e spezie. Al sorso è consistente, pieno e di bella freschezza unita alla "dolcezza" del legno. Di grande eleganza, lungo, richiama al sorso successivo.

(Clementina Palese)

GAMBINO

Doc Etna Rosso Tifeo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 24.500

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Vinicola Gambino Vini](#)

Proprietà: Francesco, Filadelfo, Mariagrazia Raciti

Enologo: Salvatore Rizzuto

Alle spalle il vulcano, davanti il mare. Le vigne terrazzate della famiglia Gambino sono un colpo d'occhio notevole osservate dall'alto, ma sono anche un punto panoramico sulla baia di Taormina. L'azienda si trova a Linguaglossa, sul versante nord orientale dell'Etna e le piante guardano tutte proprio verso est, godendo del sole più delicato e di forti escursioni termiche fra il giorno e la notte. Il terreno origina da colate vulcaniche antiche ed è sabbioso e drenante. Qui, a partire dal 1978, anno di fondazione dell'azienda, sono stati piantati tipicamente quindici ettari di Carricante, Catarratto, Minnella, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio da cui producono Bianco, Rosso, Rosato e uno Spumante. Il rosso Tifeo matura in botte grande (a differenza del Petto Dragone, Nerello Mascalese in purezza che matura in parte anche in barrique) ed è dedicato a quel gigante che pare aver scatenato le eruzioni del vulcano con la sua furia, dovuta all'esilio impostogli da Zeus in seguito ad un loro scontro. Il vino ne dimostra il carattere in effetti: decise note erbacee e agrumate anticipano un sorso preciso e aderente, che si placa nel finale scorrevole e profumato di rosa e arancia. La famiglia Gambino si è poi espansa anche nel centro della regione, nella zona di Caltanissetta, dove coltiva Grillo, Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon. Un totale di circa 180.000 bottiglie di cui riesce ad esportare un 40%.

(ns)

IL CONTE VILLA PRANDONE

Marche Igp Rosso IX Prandone

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 89,00

Azienda: [Il Conte Villa Prandone Società Agricola](#)

Proprietà: fratelli De Angelis

Enologo: Emmanuel De Angelis

Il Conte Villa Prandone muove i primi passi negli anni Cinquanta del secolo scorso, quando Amilcare De Angelis mette a dimora i primi sette ettari di vigneto aziendale in località Contrada Collenavichio. Il cambio di passo decisivo arriva però nel 1988, quando il figlio Marino dà il via vero e proprio all'azienda, incentrandola sulla produzione viticola. Oggi la cantina con sede a Montepandone, dove intanto sono arrivati a dare una mano anche i quattro figli di Marino, Emmanuel, Marina, Walter e Samuel, conta su 50 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie, distribuite su un portafoglio etichette variegato e caratterizzato da un'impostazione stilistica chiaramente moderna, sottolineata da un uso abbondante del legno e dei vitigni internazionali. Il risultato sono vini dai profili olfattivi immediati e generosi e segnati da sviluppi gustativi in cui è sempre protagonista soprattutto la ricchezza strutturale ed estrattiva. Ne è un buon esempio il IX Prandone 2019, Merlot in purezza affinato per 30 mesi tra cemento e rovere. Dal colore rosso rubino cupo e impenetrabile, possiede aromi di frutta rossa matura, con tocchi di viola appassita e lussureggiante speziatura a rifinitura. Morbido e dolce, se pure anche fitto e serrato, il sorso, che nel suo sviluppo si mantiene avvolgente e caldo, fino ad un finale intenso su tocchi ancora fruttati e rimandi alla vaniglia.

(fp)



TEDESCHI

Docg Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Società Agricola F.lli Tedeschi](#)

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

L'azienda di proprietà della famiglia Tedeschi conta vigne in diverse zone vocate della Valpolicella classica. Proveniente dal Cru "La Fabriseria", tra i comuni di Sant'Ambrogio e Fumane, il Valpolicella Classico Superiore 2017, affinato in legno grande per 24 mesi, possiede un profilo olfattivo tendenzialmente ricco da cui emergono riconoscimenti di frutta nera matura e pepe. In bocca, il vino è intenso, dal sorso compatto, succoso e dolce, che termina in un finale ancora sul frutto e sulle spezie. La conoscenza approfondita del territorio ha reso questa realtà un riferimento della Valpolicella e le sue etichette sono una sicurezza. In più, nel recente passato, c'è da aggiungere anche un cambio di passo stilistico, verso vini più raffinati e chiaro-scurali, dalla beva più agile. Un risultato che arriva da un lavoro rigoroso che l'azienda con sede a San Pietro in Cariano ha sviluppato intorno ai Cru di proprietà - "Monte Olmi", "La Fabriseria" e, a Maternigo, "Anfiteatro", "Bàrila" e "Impervio" - frutto della collaborazione con l'Università di Verona. Lunga è la tradizione produttiva della famiglia Tedeschi, almeno a partire dai primi anni Sessanta del secolo scorso, quando Lorenzo Tedeschi, anche con intuizioni pionieristiche, la fondò. Oggi, i suoi figli, Sabrina Antonietta e Riccardo, continuano a garantire un'eccellenza da primato, con 48 ettari vitati per una produzione di 500.000 bottiglie.

(fp)



CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana Igt Rosso Gian Annibale

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 3.668

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Società Agr. Castello del Terriccio](#)

Proprietà: Vittorio Piozzo di Rosignano

Rossi di Madelana

Enologo: Carlo Ferrini, Valerio Corsini

Al primo approccio sembra rude, ma lascia subito intuire che con il tempo aprirà il suo cuore e rivelerà la sua vera anima. Questo è Gian Annibale, terzo Supertuscan di Castello del Terriccio, che Vittorio Piozzo di Rosignano, erede di Rossi di Madelana, ha voluto fortemente creare in memoria dello zio, scomparso nel 2019 a 78 anni. Stesso blend del Lupicaia ma con percentuali ribaltate - in questo caso 60% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon - Gian Annibale è prodotto soltanto in annate eccezionali. La prima, il 2018 - dopo la macerazione delle uve in vasca e per circa 18/25 giorni con rimontaggi quotidiani, follature manuali del cappello, déstage e costante controllo della temperatura di fermentazione - conclude il ciclo con la svinatura e successiva pressatura soffice delle vinacce. Il vino ottenuto è immediatamente stoccato in barrique e tonneau di rovere francese dove avviene la successiva fermentazione malolattica. L'affinamento si protrae per circa 20/24 mesi durante i quali il vino viene monitorato sia con analisi costanti e con gli assaggi dell'enologo Carlo Ferrini con lo stesso Vittorio Piozzo di Rosignano. Il vino riposa poi in bottiglia: l'affinamento nel vetro permette di completare l'evoluzione aumentandone la complessità. È nato un nuovo Supertuscan dal naso speziato con prevalenza di pepe nero, ribes e mirtillo con un finale di rara persistenza che promette longevità.

ZOOM



FERRARIS E MAZZETTI, GRAPPA 7.0 LE ORIGINI

VIALE UNITÀ D'ITALIA, 2 - ALTAVILLA MONFERRATO (AL)

Tel: +39 0142 926147

Sito Web: [mazzetti.it](#)

Il Ruchè è un'icona del Monferrato. Fu il parroco Don Cauda, quasi sessanta anni fa, che salvaguardò quella che poi sarebbe stata ribattezzata come "Vigna del Parroco", oggi il vigneto con i ceppi più antichi di Ruchè esistenti in tutta l'area di produzione. Grazie alla collaborazione fra l'Azienda Ferraris Agricola di Luca Ferraris - attuale proprietaria di questi storici filari di Ruchè - e Mazzetti d'Altavilla - Distillatori dal 1846, realtà del territorio fondata ben 176 anni fa - nasce la Grappa 7.0 Le Origini, la nuovissima Riserva ottenuta dall'esclusiva distillazione di vinacce provenienti dalla "Vigna del Parroco". La nuova grappa è prodotta in serie numerata e in veste millesimata (annata 2019) e con un grado alcolico (44%) che rimanda al parallelo in cui sorge esattamente il vigneto a Castagnole Monferrato. A partire da questi giorni questo distillato sarà disponibile al pubblico in tutta Italia e sarà protagonista anche di alcuni eventi unitamente al vino Ruchè Vigna del Parroco.

RISTORANTE



HORTO

VIA SAN PROTASO, 5 - MILANO

Email: reservation@hortorestaurant.com

Sito Web: [hortorestaurant.com](#)

La casa milanese dello chef Norbert Niederkofler non poteva che essere su un suggestivo rooftop con vista sulle guglie del Duomo. Del resto lui è abituato alle vette delle Dolomiti, e ricerca anche nel piatto il costante dialogo tra terra e orizzonte, tra la natura e l'intuizione umana. Come ad AlpiNN, nella sala di Horto domina il legno e il cielo, che entra dalle grandi vetrate che aprono sulla magnifica terrazza. Il menù nasce attorno all'idea di sostenibilità ispirata alla "Filosofia del Tempo Etico", incentrata sulla valorizzazione della stagionalità attraverso la selezione di materie prime dagli "orti lombardi": cascine, caseifici e agricoltori a non più di un'ora di distanza. La proposta vede protagonista il mondo vegetale ed è fondata sulla ricerca di sapori nitidi e rigorosi. A cena si trovano due proposte di menù da 5 e 7 portate (a 145,00 e 195,00 €) e possibile percorso abbinamento vini, con Ilario Perrot a guidare la sala e con una carta dei vini che completa l'esperienza gastronomica.

(Chiara Giovoni)



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: © Cantina Ricchi

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



L'innovazione in viticolum