

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 228 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 OTTOBRE 2022

Maugeri

Casetta dei Frati

Villa Cerna

Pio Cesare

Vistamare

Diego Morra

Brigaldara

Renato Keber

Cantina Produttori di Valdobbiadene

Bertinga

Cantina Montecchia di Crosara

Kettmeir

Cavallotto

Palmento Costanzo

Zoom: Tanqueray, Gin Alcool Free

Ristorante: Per Me di Giulio Terrinoni - Roma



MAUGERI

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Volpare

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 4.850

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Maugeri](#)

Proprietà: famiglia Maugeri

Enologo: Emiliano Falsini

L'Etna Bianco Superiore Contrada Volpare 2021 profuma di frutti a polpa bianca, zagara e ginestra, con una nota agrumata accentuata, ad amplificarne la fragranza. In bocca, il vino possiede sorso ben ritmato, succoso e sapido, dal finale croccante ed intenso che rimanda di nuovo agli agrumi. Carla Maugeri, architetto prima di tutto, ma anche appassionata gourmet, ha ristrutturato l'ottocentesco casale di famiglia a Riposto, in provincia di Catania, trasformandolo in "Zash" un piccolo resort di alto livello, dove c'è anche un ristorante altrettanto significativo, ormai diventato un vero e proprio punto di riferimento. Ma non solo. Ha convinto il papà Renato a mettere mano ad un'altra proprietà di famiglia a Milo sul versante sud dell'Etna, dove i Maugeri producevano vino negli anni Settanta del secolo scorso, ripristinandone cantina e vigneto, che oggi si estende per 7 ettari coltivati a biologico, producendo complessivamente 15.000 bottiglie, declinate su tre etichette: due bianchi ed un rosato. I vini possiedono una già chiara definizione stilistica, nel solco della produzione più centrata ottenuta sul Vulcano e l'azienda può senz'altro annoverarsi tra le realtà etnee più capaci di mostrare il lato migliore di questo intrigante terroir, ormai simbolo dell'intera Sicilia enoica, quando si voglia sottolineare il peso ed il valore di un particolare territorio sulla produzione di un vino.

(are)

CASSETTA DEI FRATI

Doc Colli Romagna Centrale Trebbiano Fragèlso

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: Casetta dei Frati Società Agricola

Proprietà: Maria Adele Ubaldi

Enologo: Francesco Bordini

Sette ettari di vigneti nascosti tra i boschi intorno a Modigliana, alta Romagna con un'anima che sembra toscana. Dai primi anni Settanta la cantina Casetta dei Frati imbottiglia separatamente il vino di ciascuno dei suoi appezzamenti, con l'intento esplicito di valorizzare terroir e vigna. È la prima a compiere questa scelta dato che, ispirandosi alla Borgogna, Maria Adele Ubaldi e il marito Renzo Morresi hanno voluto astenersi dagli uvaggi, giocando di cru e accettando la sorte di annate meno felici. In vigna e in cantina si sono affidati a Remigio e Francesco Bordini. Da 10 minuscole vigne, alcune di oltre 30 anni, poste alla confluenza di Val Tramazzo e Acereta, alle Casette producono Sangiovese, Chardonnay, Cabernet, Trebbiano e Merlot. Fragèlso è un Trebbiano che esprime un carattere montano: nasce da una macerazione pre-fermentativa sulle bucce, seguita da fermentazione spontanea e permanenza in acciaio sui lieviti, con bâtonnage ripetuti. La bottiglia viene tappata con capsula Stelvin. Al naso emergono prima frutti bianchi, che spiccano in freschezza, e poi note iodate. Al palato è sapido, si percepisce una spinta dai terreni calcarei che richiamano mineralità e pepe bianco, con venature erbacee seducenti. Vino longevo, Fragèlso stupisce anche nell'assaggio di annate calde come la 2015, mantenendo un palato fresco e slanciato. Con pazienza, la bottiglia andrebbe tenuta qualche anno in cantina.

(Giambattista Marchetto)

VILLA CERNA

Docg Chianti Classico Primocolle

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Casa Vinicola](#)

[Luigi Cecchi e Figli](#)

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miria Bracali

Nasce dai vigneti di Lugagnola e Boschetto, il Primocolle di Cecchi: vigneti che fanno maturare precocemente le uve e che permettono di raccogliere con relativa freschezza, rispetto ad altre vigne. L'annata 2019, l'ultima climaticamente più regolare che ricorderemo, ha aiutato a sviluppare tannini soffici e nel vino si sente: c'è struttura ma non graffia, una marcata sapidità a bilanciare il calore e un bouquet ricco di spezie, di fiori rossi e viola e una nota marcata di ciliegia. La chiusura lievemente amaricante pulisce a perfezione la bocca. Questo Chianti Classico è fra i primi vini imbottigliati dall'azienda Cecchi: la prima annata prodotta è la '66, pochi anni dopo l'acquisizione di Villa Cerna; il nome Primocolle arriva invece nel 2013, per dare visibilità al fatto che questa tenuta sosta proprio sulla prima collina della denominazione, se si viaggia da Siena in direzione Firenze. Siamo a Castellina in Chianti e gli ettari vitati qui sono 80, distribuiti fra i 200 e 295 metri di altezza - punto panoramico più alto della proprietà, dove sorge la villa stessa. Prima acquisizione in assoluto di Cecchi, Villa Cerna ha assunta nel tempo un ruolo sperimentale dalle ricadute positive per il territorio e l'azienda stessa: ad esempio per lo studio di cloni di Sangiovese (insieme all'Università di Firenze e Pisa), o nella gestione del metodo biologico, per capire quando e come estenderlo alle altre tenute della proprietà.

(ns)

PIO CESARE

Docg Barbaresco Il Bricco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: Federica Boffa Pio

Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Boffa

Pio

Ottenuto da tre piccole porzioni di vigneto situate nella parte più alta della Cascina Il Bricco, nella zona di Treiso, il Barbaresco Il Bricco 2017 di Pio Cesare invecchia in legno grande prevalentemente e in piccola parte in barrique per 30 mesi. Ricco il profilo olfattivo che vede succedersi tocchi di frutti di bosco maturi, cenni erbacei, toni di spezie e lampi balsamici a rifinitura. In bocca, il sorso è solido e compatto, dallo sviluppo ampio e dal finale ben profilato, di nuovo con i frutti e le spezie protagonisti. L'attuale centralità che riveste l'azienda con sede ad Alba è merito in massima parte di Pio Boffa, purtroppo scomparso un paio di anni or sono. Oggi a gestire questa importante realtà e a continuarne la lunga storia cominciata oltre centoquarant'anni fa, ci sono il cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy, che con la stessa passione proseguono nel solco di una tradizione ormai consolidata, partendo dai 75 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 420.000 bottiglie. I pilastri, in termini di etichette, sono rappresentati dai Barolo e dai Barbaresco (anche se la gamma delle etichette aziendali comprende Barbera, Dolcetto, Grignolino, Gavi e Moscato), che ormai si muovono su un confortante e robusto spessore qualitativo e sono capaci di espressioni coerenti e centrate del proprio territorio d'appartenenza, molto spesso toccandone i vertici produttivi.

(fp)



VISTAMARE

Rubicone Igt Bianco La Ciola

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Grechetto Gentile, Malvasia

Bianca di Candia, Bombino

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Vistamare](#)

Proprietà: Rosa Fanti e Carlo Cracco

Enologo: Luca D'Attoma

In tavola, dal piatto alla bottiglia è un attimo. Un po' più articolato, evidentemente, il "balzo" che ha portato Carlo Cracco, chef da anni sulla cresta dell'onda, a diventare viticoltore in prima persona. Il suo progetto enologico, che vede arrivare sul mercato il primo vino appena un anno fa, si chiama "Vistamare" ed è ispirato da sua moglie Rosa Fanti, romagnola di nascita. L'azienda, infatti, si trova in Romagna, precisamente tra le colline di Santarcangelo di Romagna che guardano il mare, ed è nata, inizialmente, per portare materie prime di primissima qualità nei piatti dello chef stellato. I terreni di questa piccola realtà occupano una superficie di 14 ettari, di cui 5 a vigneto e 2 coltivati ad ulivo. Il resto è un frutteto di pesche, ciliegie e cachi (ad alimentare la linea di succhi di frutta e marmellate, venduti nel e-commerce del cuoco milanese), a cui si aggiunge un ettaro dedicato all'orto. Al centro della produzione agricola aziendale la sostenibilità: con le bucce della frutta, per esempio, riutilizzate per ottenere la carta da usare nel ristorante. Il bianco La Ciola 2020, composto da un uvaggio a base di Grechetto, Malvasia e Bombino, si presenta di colore giallo paglierino carico, ad anticipare un profilo olfattivo floreale, con tocchi di agrumi canditi e frutta gialla matura. In bocca, il sorso è solido e di continua sapidità, dal finale ampio e dai ritorni agrumati.

(are)

DIEGO MORRA

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Diego Morra](#)

Proprietà: Diego Morra

Enologo: Diego Morra e Davide Cavallo

Monvigliero è una collina ripida che svetta a oltre 300 metri d'altezza, dominata da un grande pino marittimo. È la prima cosa che vedono Francesca e Diego al risveglio. Lì la famiglia Morra ha il suo vigneto storico: 4 dei 25 ettari della Mga sono di proprietà sin dai tempi di nonna Agostina e nonno Domenico. Hanno iniziato loro, contadini come si era un tempo in Langa. Coltivavano uva, ma anche nocchie, cereali e avevano la stalla. È stato papà Antonio a credere e impiantare nuovi vigneti. Con Diego, 38 anni, la svolta: nel 2006 comincia a imbottigliare. Oggi l'azienda che porta il suo nome sono 30 ettari di vigneto e 20 di nocchie. 17 ettari coltivati a Nebbiolo, di cui 13 a Nebbiolo da Barolo suddivise in 10 menzioni diverse (7 a Verduno, 3 a La Morra): 55.000 bottiglie all'anno. Diego, in vigna, ci vivrebbe. Una passione che ha sin da piccolo: quando arrivava il trattore nuovo, puntava i piedi e a scuola non andava. Non vuol saperne però di registri e burocrazia! Quello è tutto nelle mani della moglie Francesca Garbaccio. Lei ha preso il posto della suocera Anna: si occupa di amministrazione e accoglienza. Il loro Monvigliero è un Barolo di straordinaria eleganza, speziato e fruttato, con una gamma aromatica importante come solo il terreno di Verduno sa dare. Non stupisce che Decanter lo segnali tra i 50 vini migliori al mondo. Assaggiato con un dolce a base di cioccolato, anice stellato e rosa.

(Fiammetta Mussio)

BRIGALDARA

Docg Amarone della Valpolicella Cavolo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvinone, Corvina, Rondinella,

altre uve a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Azienda Agricola Brigaldara](#)

Proprietà: famiglia Cesari

Enologo: Marco Furia, Enrico Nicolis

Brigaldara, l'azienda di proprietà della famiglia Cesari dal 1928, è attualmente gestita da Stefano Cesari ed è situata a San Floriano, non lontano da San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella. Si tratta di una realtà produttiva di 47 ettari a vigneto (suddivisi negli appezzamenti di Brigaldara, Case Vecie, Cavolo e Marcellise), da cui si ricavano 350.000 bottiglie di media, distribuite tra le classiche denominazioni storiche del veronese. Accanto a lui ci sono i figli Antonio e Lamberto, che nel recente passato hanno impresso al percorso aziendale una decisa accelerazione, pur nel solco di una confortante continuità produttiva e stilistica. I vini sono giocati su un mix derivato dai risultati dei diversi versanti su cui sono piantate le vigne, comprendendo sia prodotti sottili ed agili che potenti e solidi. E se l'Amarone continua a rappresentare il punto di riferimento tra le etichette di Brigaldara, non manca però anche la dovuta attenzione sul Valpolicella, che riesce probabilmente a far uscire con maggiore forza i tratti distintivi dei diversi vigneti e delle diverse varietà tradizionali. Ancora decisamente fragrante l'Amarone della Valpolicella Cavolo 2016, che alterna rimandi ai frutti di bosco anche in confettura a piacevoli note mentolate e di erbe di campo. In bocca, il sorso possiede agilità e sapore, che donano al vino pienezza e leggerezza al tempo stesso.

(fp)

RENATO KEBER

Doc Collio Rosso

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc,

Carménère e altre varietà autoctone

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Vinicola Renato Keber](#)

Proprietà: Renato Keber

Enologo: Renato Keber

Un vino che viene dai confini dello spazio (nazionale) - dove si trovano i vigneti della collina di Zegla che scende verso la Slovenia - e del tempo, che Renato Keber dà ai suoi vini, che devono avere una "vitalità sufficiente per restare giovani" a lungo. E infatti il suo Collio Rosso 2012 è l'annata corrente; la 2013 è stata rilasciata a inizio ottobre. Vendemmia manuale con selezione accurata, delicata diraspa-pigiatura, fermentazione spontanea a temperature controllate con macerazione prolungata delle bucce; 8 mesi in tonneau, 24 sui lieviti in acciaio e 12 di riposo in bottiglia. "Poi il vino esce quando lui lo ritiene pronto - dice chi conosce bene Renato - e non è infrequente avere l'opportunità di fare verticali anche di vent'anni". Le uscite "tardive" riguardano anche i suoi bianchi, classici del Collio, prevalenti nella produzione, tra cui una Ribolla Gialla, in versione "estrema" - macerazione in cemento, lieviti selvatici senza controllo di temperatura, botti di grandi - rilasciata dopo due anni e mezzo. Colore e sorso del Collio Rosso Renato Keber 2012, una delle annate migliori per il Cabernet Franc in Collio, non ne denunciato l'età. Delle spigolosità del Franc rimane quanto necessario per conferirgli una gentilezza ruvida, ma elegante. Al naso i frutti rossi sono accompagnati da una nota speziata con chiusura floreale. In bocca è morbido e potente, ancora fresco. All'apice.

(Clementina Palese)



CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Dry Rive di San Giovanni

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera e altri vitigni a bacca bianca

Bottiglie prodotte: 4.000 magnum

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Cantina Produttori Valdobbiadene](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Carlo Pagotto, Andrea Fuson

Cantina Produttori di Valdobbiadene ha compiuto 70 anni e si regala una Magnum in edizione limitata (disponibile in alcuni canali selezionati della grande distribuzione) del Rive di San Giovanni, Prosecco Superiore ottenuto in una delle zone d'eccellenza della denominazione veneta. Solo quattromila le bottiglie prodotte, per uno spumante esclusivo a sottolineare una celebrazione importante di una realtà produttiva tra le prime 50 aziende nazionali. Il Prosecco Superiore Rive di San Giovanni 2021 profuma di glicine e gelsomino, agrumi, frutta a polpa bianca e pasticceria. In bocca, il sorso è morbido e fragrante, dal finale intenso e saporito. La Cooperativa Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'oca, nata nel 1952 dall'iniziativa di 129 agricoltori che trovarono nel modello cooperativo la strada per una rinascita nell'Italia post bellica, produce in media 15.000.000 di bottiglie e si trova a Valdobbiadene, contando oggi su 600 soci. Dal 2019, per i soci della denominazione Asolo, è arrivata la certificazione SQNPI dei vigneti, estendendosi, nel 2020, anche alla denominazione Conegliano Valdobbiadene. Con la vendemmia 2021 l'operazione ha coinvolto tutti e 600 i soci della cantina, che lavorano i 1.000 ettari totali. Il Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata è realizzato attraverso norme tecniche specifiche per ciascuna coltura con indicazioni fitosanitarie vincolanti.

(are)

BERTINGA

Toscana Igt Rosso Volta di Bertinga

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 10.890

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Società Agricola Bertinga](#)

Proprietà: Anatoly Korneev, Maxim Kashirin

Enologo: Stéphane Derenoncourt

Bertinga è un vigneto, è un vino ed è il nome di una giovane (nata nel 2015) e qualificata realtà vitivinicola sulle colline di Gaiole in Chianti. Sangiovese e Merlot sono le varietà presenti nei tre vigneti dell'azienda: Bertinga, Vertine e Adine. Il Volta di Bertinga, vino iconico dell'azienda, è un Merlot in purezza, prodotto solo nelle annate migliori: "Il Merlot del Chianti Classico è sempre più apprezzato - sottolinea Luca Vitiello, direttore di Bertinga -, il fatto che un'azienda giovane come la nostra abbia già ricevuto riconoscimenti internazionali è la prova che effettivamente a Gaiole il Merlot può avere un passo diverso e riconosciuto". La 2016 è la sola annata del Volta di Bertinga disponibile sul mercato. "A fine anno, comunque - anticipa il direttore Vitiello- faremo uscire una speciale edizione limitata del Volta di Bertinga, mille casse con due bottiglie per annata, dove avremo la 2016 e le anteprime di 2015 e 2019". Il Volta di Bertinga nel calice è scuro, denso e austero, presenta un bouquet complesso di more selvatiche, amarene e agrumi esotici. Al palato è potente e dinamico, sostenuto da un'acidità salina. Lasciato respirare, compaiono note floreali di violetta, legno di ginepro e mentolo, che rinfrescano il profilo olfattivo. La potenza di questo vino è perfettamente bilanciata al palato dalla sua acidità, che conduce ad un finale lungo e gustoso su note di liquirizia.

(Clementina Palese)

CANTINA MONTECCHIA DI CROSARA

Doc Lessini Durello Brut Collineri Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Durella

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina di Soave](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Paolo D'Agostin

Ha naso dolce di fiori di acacia e biancospino, di pera matura e mela granny grata, infine di crema chantilly, questo Collineri Riserva 2017, ma è allo stesso tempo appuntito e sottile grazie agli accenti di agrumi, mentuccia e uva spina, con una nota di pietra focaia, che si trova anche in bocca. Qui una bolla abbastanza fine e una spina dorsale sapida reggono il sorso, anche lui tendenzialmente dolce, che si dilunga parecchio nei sapori delicati di spezie, ma soprattutto di arancia bionda, a dar piacevole freschezza in chiusura. Gli sviluppi terziari qui non hanno nulla a che vedere con una maturazione in legno, visto che il Metodo Classico Collineri tocca solo vasche di acciaio fino al tiraggio: è tutto merito dei lieviti e delle fecce fini, su cui il vino sosta per 36 mesi. Insieme al fratello Metodo Martinotti 733, le due referenze di Durello della Cantina di Soave, ha di recente subito un re-branding (che entro quest'anno coinvolgerà in modo strutturale tutta la realtà cooperativa dell'est veronese): l'obiettivo è di valorizzare le 4 cantine che fanno parte dell'azienda, fra cui - appunto - Montecchia di Crosara, acquisita nel 2008 ma fondata nel 1958. Sono 1.400 gli ettari in possesso e la parte coltivata a Durella copre circa il 70% della denominazione Lessini. I soci della cantina, fra cui coloro che coltivano su suolo vulcanico questo vitigno dall'alta percentuale di acidità totale, sono circa 700.

(ns)

KETTMEIR

Doc Alto Adige Brut Rosé Athesis

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 47.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Kettmeir](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Josef Romen

I possedimenti altoatesini del Gruppo Santa Margherita sono rappresentati dalla cantina Kettmeir, che iniziava un secolo fa la sua attività nei pressi di Caldaro, sotto l'impulso del suo fondatore Giuseppe Kettmeir. Oggi l'azienda altoatesina comprende 55 ettari a vigneto, per una produzione di 290.000 bottiglie, e rappresenta un punto di riferimento nel panorama enoico altoatesino, con un portafoglio etichette comprendente le principali tipologie regionali, sempre di solida e ineccepibile fattura. Come il Brut Rosé Athesis 2018 dal bagaglio aromatico delicato che sa di frutti bianchi e glicine con lieve vena di pan brioche a rifinitura. In bocca, il vino possiede sorso teso e ben profilato, dal finale in crescendo ancora su leggeri toni fruttati. Il Gruppo Santa Margherita, fondato da Gaetano Marzotto nel 1935, è ormai un vero e proprio gigante del made in Italy in bottiglia, con oltre 15.000.000 di pezzi esportati in più di 90 paesi nel mondo. Mette assieme un "mosaico enoico" a dir poco variegato, che si compone di proprie cantine e propri vigneti in alcune delle più belle regioni italiane: il Veneto Orientale, le colline di Conegliano-Valdobbiadene (Santa Margherita, Torresella), la Lombardia con la Lugana e la Franciacorta (Ca' Maiol, Cà del Bosco), la Toscana col Chianti Classico e la Maremma (Lamole di Lamole, Sassoregale), la Sicilia (Terrelide) e la Sardegna (Cantina Mesa).

(fp)



CAVALLOTTO

Doc Dolcetto d'Alba Vigna Scot

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 13.333

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Cavallotto Fratelli - Tenuta](#)

[Vitivinicola Bricco Boschis](#)

Proprietà: fratelli Cavallotto

Enologo: Giuseppe e Alfio Cavallotto

Affinato per otto mesi in cemento, il Dolcetto Vigna Scot 2017 profuma di frutti di bosco rossi e neri con tocchi di erbe aromatiche e spezie, dai delicati richiami floreali a rifinitura. Il sorso è immediatamente piacevole, dai tannini sfumati, dallo sviluppo succoso e intenso e dal finale croccante con accenti balsamici. I fratelli Alfio, Giuseppe e Laura Cavallotto gestiscono con grande passione alle porte di Castiglione Falletto la loro azienda di famiglia, nata nei primi anni Settanta del secolo scorso, che conta oggi su 25 ettari a vigneto, condotti a biologico e posti quasi tutti sullo storico Cru Bricco Boschis, dove si produce una gamma di vini distribuita su 110.000 bottiglie complessive, all'insegna delle denominazioni più significative dell'areale. Si tratta di etichette di bella personalità, all'insegna di una cifra coerente e rigorosa di stampo tradizionale, capace di trascinare mente e palato in sensazioni antiche, senza mai cedere agli eccessi stilistici, che hanno pure caratterizzato la produzione barolistica nella prima decade del Nuovo Millennio. La cantina dei Cavallotto, ormai tra i marchi di riferimento del Barolo, prosegue anche nel suo percorso per una viticoltura sostenibile a tutto tondo e dopo l'abbandono della chimica in vigna in tempi non sospetti, oggi l'attenzione è rivolta verso l'eliminazione anche dei composti permessi nella conduzione biologica, come il rame.

(are)

PALMENTO COSTANZO

Doc Etna Bianco Bianco di Sei

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Carricante, Catarratto

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Palmento Costanzo](#)

Proprietà: Mimmo Costanzo, Valeria Agosta

Enologo: Nicola Centonze

Mimmo e Valeria Costanzo, nel 2010, hanno iniziato il loro progetto enologico a partire dai terreni di loro proprietà, posti nell'areale di Passopisciaro, sul versante Nord dell'Etna, tra cui anche un vecchio vigneto, quello di Contrada Santo Spirito, in buona parte a piede franco con ceppi anche centenari. Dopo il recupero dei terrazzamenti, il reimpiantano di alcuni ettari di vigna e il restaurano dell'antico palmento, oggi questa piccola realtà produttiva conta su 18 ettari di vigneti a biologico posti ad un'altezza variabile tra i 650 e gli 800 metri d'altitudine, per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie, posizionandosi tra le cantine protagoniste della seconda fase dell'"Etna Renaissance". Lo stile dei vini ha una buona definizione, restituendo una cifra di stampo classicheggiante, ponendosi tra le etichette più coerenti della zona, con gli affinamenti prevalentemente effettuati in legno grande. Le etichette aziendali propongono una costanza qualitativa già solida e convincente e sono equamente distribuite tra rossi e bianchi e, tra quest'ultimi, il Bianco di Sei, oggetto del nostro assaggio, è forse quello più importante. Affinata per 10 mesi in acciaio, la versione 2020 profuma di ginestra, menta, salvia e agrumi. In bocca, il sorso è tendenzialmente roccioso, di buona reattività e fragranza, dallo sviluppo continuo e dal finale sapido, persistente e intenso su ritorni agrumati.

(fp)

ZOOM



TANQUERAY, GIN 0.0%

Email: tanqueray@consumer-care.net

Sito Web: tanqueray.com

Una tendenza sempre più affermata quella di produrre alcolici senza alcool. Ecco allora Diageo lanciare anche in Italia Tanqueray 0.0%, Gin alcohol free ad affiancare il classico Tanqueray & Tonic. Partendo dalle botaniche del Tanqueray London Dry, il colosso del beverage britannico ha ottenuto un prodotto 0.0% abv, distillando unicamente bacche di ginepro, coriandolo, angelica e liquirizia (le quattro botaniche di qualità che caratterizzano il Tanqueray vengono immerse nell'acqua, scaldate e distillate singolarmente) offrendo un liquido analcolico per chi non vuole rinunciare al gusto inconfondibile dell'ormai storico Tanqueray (il cui nome rimanda a Charles Tanqueray che lo inventò nella prima metà dell'Ottocento). L'equilibrio tra le quattro botaniche dona al Tanqueray 0.0% Alcohol Free un profilo agrumato dominato dal ginepro, ma al contempo sorretto anche dalle suggestioni delle altre botaniche. Consumato insieme ad un'acqua tonica e del ghiaccio, può rivelarsi anche un'ottima base per svariati cocktail analcolici.

RISTORANTE



PER ME DI GIULIO TERRINONI

VICOLO DEL MALPASSO, 9 - ROMA

Tel: +39 06 6877365

Sito Web: giulioterrinoni.it

Sito in un vicolo del centro storico, una traversina della celebre via Giulia, "Per Me di Giulio Terrinoni" propone una cucina moderna, incentrata sul mare, ma con ottimi piatti anche di carne. Avviato nel 2016 dallo chef laziale classe '75, il locale già a 11 mesi dall'apertura si meritava 1 stella Michelin per le proposte di stagione gustose e creative che si fondano su una materia prima di ottima qualità, proveniente in gran parte da piccoli produttori locali, con l'obiettivo di "zero scarti". Il cavallo di battaglia del ristorante, dall'ambiente elegante e minimalista, è la "Carbonara di mare 2006", fatta con uova di pesce e con bottarga croccante. La Carta dei vini conta circa 500 etichette, con realtà di nicchia provenienti da Italia, Francia, Spagna, Germania, Slovenia, America, Australia e Nuova Zelanda. Inoltre, dallo scorso anno, è nato il progetto "Per me dove vuoi", che consente di avere lo chef Terrinoni e il suo efficiente staff ovunque lo si desideri, anche a casa propria.

(Cristina Latessa)



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: © Palmento Costanzo

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