

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 229 - Dal 23 al 29 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 23 AL 29 OTTOBRE 2022

Masseto

Marisa Cuomo

Torre Mora

Monteverro

Artimino

Veuve Clicquot

Ruffino

Le Guaite di Noemi

Montalbera

Sella & Mosca

Villa Matilde Avallone

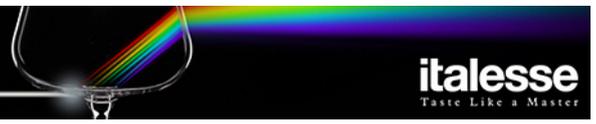
Tenuta Luce

Giovanni Rosso

Cantina Vingnaioli di Scansano

Zoom: Scaldaferro, Mandorlato Artigianale

Ristorante: Piperò - Roma



MASSETO

Toscana Igt Rosso Massetino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 350,00

Azienda: [Masseto](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Gaia Cinnirella

Il Masseto 2020, la cui fermentazione malolattica si è svolta in barrique (per il 50% di rovere nuovo), dopo 12 mesi di invecchiamento è stato reintrodotta in legno piccolo, dove è rimasto per altri 3 mesi prima dell'imbottigliamento. I suoi profumi spaziano dalla marasca, ai frutti neri, dalla rosa, ai balsami, dalla curcuma al tabacco. Polposo e denso il sorso, dallo sviluppo solido, dove la fitta trama tannica contiene a stento il frutto rigoglioso e fragrante, terminando in un finale avvolgente e ricco. Il "second vin" del Masseto nasce dalla selezione realizzata per il fratello maggiore con cui condivide l'identità. La sua prima annata è la 2017, arrivata un anno prima dell'entrata in produzione della nuova cantina esclusivamente dedicata al Masseto, che ha debuttato definitivamente nell'aprile del 2019. Una tenuta a sé stante e un progetto autonomo dalla Tenuta dell'Ornellaia, posto nel bel mezzo dei 13 ettari di vigneto (da cui escono 33.000 bottiglie complessive), dove storicamente nasce il sontuoso Merlot in purezza, protagonista delle più importanti aste internazionali. Un luogo del tutto diverso, dal punto di vista della composizione dei suoi terreni (argille azzurre) che, narra la leggenda, il celebre enologo André Tchelistcheff, a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, "battezzò" come luogo d'elezione per il Merlot, con l'orecchio appoggiato al terreno e annusandone le zolle.

(are)

MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Aglianico, Piediroso

Bottiglie prodotte: 9.100

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Cantine Marisa Cuomo](#)

Proprietà: Andrea Ferraioli, Marisa Cuomo

Enologo: Andrea Ferraioli, Luigi Moio

Dai suoli calcarei di Furore, a picco sul golfo di Salerno, e dalla maestria di Andrea Ferraioli, coadiuvato dal Prof. Luigi Moio, nasce il Furore Rosso Riserva, blend di Aglianico e Piediroso, etichetta di grande pregio e, insieme al Fiorduva, fiore all'occhiello delle Cantine Marisa Cuomo. La cura certosina delle vigne esposte a Sud, il particolare microclima influenzato dal mare e la tecnica di vinificazione sono garanzie dell'eccellenza di questo vino. Le uve vengono raccolte manualmente al momento della loro completa maturazione; dopo la diraspatura e la pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa della durata di 30 giorni, successiva fermentazione malolattica ed elaborazione in barriques nuove di rovere francese. Segue quindi un affinamento di 12 mesi sempre in barriques. Il vino, dalla bella veste rosso rubino intenso ma brillante, si mostra al naso elegante e complesso, con una delicata nota floreale alla quale subentrano, subito dopo, sentori di mora, amarena, piccoli frutti rossi e neri, foglia di pomodoro e, ancora, evidenti note di pepe nero, tabacco e cacao amaro. L'ingresso in bocca è fresco, con un tannino che si palesa presto con tutto il suo carattere e tutta la sua eleganza, ben integrato, per un vino che al palato si mostra complesso e di grande equilibrio. Il finale è lungo e piacevole, su note speziate. Perfetto in abbinamento con primi e secondi piatti a base di carne rossa.

(Paolo Lauria)

TORRE MORA

Doc Etna Rosso Scalunera

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Tenute Piccini](#)

Proprietà: Mario Piccini

Enologo: Alessandro Barabesi

L'Etna Rosso Scalunera 2019, il cui nome rimanda ai terrazzamenti dove sono allevati i vigneti ad alberello, come a formare "scaloni neri", appunto, possiede bagaglio aromatico accentato su toni di ribes, more, prugne, spezie e caffè. In bocca, il sorso è ben profilato e tendenzialmente sapido, dai tannini soffici e dalla freschezza acida discreta, che contribuisce a renderlo persistente e arioso nel finale. Piccini, storico imbottigliatore toscano, possiede in Sicilia la tenuta Torre Mora, che conta su dodici ettari di vigneti, in parte a Rovittello, in parte in Contrada Torre, a Linguaglossa, allevati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Alla tenuta etnea il brand toscano, oggi moderna realtà commerciale e produttiva di respiro internazionale, affianca la chiantigiana Valiano, settanta ettari a vigneto, la maremmana Moraia, sessanta ettari a vigneto, Villa al Cortile a Montalcino, 12 ettari a vigneto, Regio Cantina, 12 ettari nel Vulture lucano, a cui è unito un ulteriore e significativo tassello toscano con il Chianti Geografico, a formare un mosaico articolato dalla massa critica non da poco, espressa da 400 ettari di vigne e 16.000.000 di bottiglie prodotte annualmente. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, con il recente coinvolgimento di Riccardo Cotarella come consulente aziendale.

(fp)

MONTEVERRO

Toscana Igt Rosso Terra di Monteverro

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Monteverro Società Agricola](#)

Proprietà: Georg Weber

Enologo: Matthieu Taunay, Michel Rolland

Dieci anni di Terra di Monteverro sono una sorta di compleanno per l'azienda stessa, che aveva iniziato il proprio percorso pochi anni prima, grazie al desiderio di Georg Weber di produrre vino in Toscana, senza ricalcare le orme di territori già noti. La scelta è caduta su Capalbio: 60 ettari di cui 35 vitati, che vedono il mare. Ulivi, macchia mediterranea, lago e antiche querce da sughero, compongono il resto della tenuta. Le viti vengono vendemmiate a parcelle per cercare le piccole differenze che ci sono in vigna e fermentate separatamente per non perderle in cantina; acciaio e barrique i tini usati per la fermentazione e la maturazione: l'idea che sottende alla creazione di Terra di Monteverro è l'accessibilità in gioventù, senza impedirne un buon invecchiamento. Una piccola verticale dedicata (2010 - 2016 - 2018) ne conferma per lo più gli intenti, rivelando un forte carattere comune legato alla speziatura. Con variazioni significative, certamente legate all'annata, ma anche all'aumentare dell'età delle piante (e quindi anche del loro equilibrio) e ad una maggior capacità di interpretazione raggiunta da Monteverro. La 2018 si rivela quindi la più centrata: più fruttata, sviluppa note floreali prima assenti, note speziate meno prepotenti e balsami più dolci, con un tocco ematico. In bocca ha un tannino vivo e aderente, c'è sapidità, calore, e una certa succosità finale agrumata e amaricante.

(ns)



ARTIMINO

Docg Carmignano Grumarello Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 16.600

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Tenuta di Artimino](#)

Proprietà: Artimino Spa, famiglia Olmo

Enologo: Filippo Paoletti

Rosso, invecchiato per 16 mesi in legno grande e 4 in barrique, il Carmignano Grumarello Riserva 2016 propone aromi di frutti maturi rossi e neri, tabacco, fiori appassiti e sottobosco, con tocchi speziati e balsamici a rifinitura. In bocca, il vino possiede sorso succoso e avvolgente, dallo sviluppo solido e dal finale persistente, dai piacevoli ritorni fruttati. La Tenuta di Artimino è una realtà posta tra le colline delle denominazioni del Carmignano e del Chianti Montalbano che, specie nel recente passato, si è spesso messa in mostra con vini ben eseguiti e non privi di fascino. Con i suoi 88 ettari vitati per una produzione complessiva di 420.000 bottiglie contribuisce non poco alla massa critica soprattutto della denominazione del Carmignano, dalla storia antica ma, probabilmente, un po' sacrificata dal blasono delle denominazioni toscane, poste tra Siena e Firenze. La Tenuta è di proprietà della famiglia Olmo dalla fine degli anni Ottanta del secolo scorso ed oggi è condotta da Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo, configurandosi come una realtà composita in cui l'attività vitivinicola si affianca a quella dell'ospitalità e della ristorazione nella prestigiosa villa medicea, sede dell'azienda. I vigneti sono posti su suoli limoso-sabbiosi e a galestro e argilla, coltivati a Sangiovese, Syrah e Merlot, a costituire un portafoglio etichette aziendale tendenzialmente articolato.

(are)

VEUVE CLICQUOT

Doc Champagne Brut Édition 250éme Anniversaire

Vendemmia: 2002

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Veuve Clicquot Ponsardin](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Didier Mariotti

La Maison Veuve Clicquot celebra i 250 anni di storia don un'edizione speciale del Vintage 2002 proposto solo in Magnum. Uno champagne figlio di un'annata speciale e straordinariamente longeva che, come sottolinea lo chef des caves Didier Mariotti, rende omaggio a Madame Clicquot e al suo spirito visionario, e che rappresenta il 63° vintage prodotto dal 1810, anno in cui Madame Clicquot creò il primo champagne Millesimato della storia. Si tratta di un anniversario importante per la Maison che per questa occasione ha anche presentato sul mercato le riedizioni più emblematiche della collezione "The Icons" i packaging emblema della Culture Solaire. Vintage 2002 Edizione Limitata è uno champagne di straordinaria concentrazione e finezza, con una rara ricchezza aromatica tra pasticceria al miele, caramello salato e composta di susine gialle nata dal lungo affinamento sui lieviti e caratterizzato da una scintillante freschezza agrumata frutto della sboccatura recente (2019) e del grande formato, che ne ha preservato la giovinezza. Uno champagne - ottenuto da uve Premier e Grands Crus al 60% di Pinot Noir, 33% di Chardonnay e 7% di Meunier - che celebra non solo un anniversario importante ma il grande savoir-faire di una Maison che, ispirandosi all'audacia visionaria di Madame Clicquot, ha saputo declinare nella contemporaneità il raffinato classicismo del suo stile, facendone la sua cifra stilistica.

(Chiara Giovoni)

RUFFINO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Ducale Oro Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Colorino

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands Inc.

Enologo: Gabriele Tacconi

Tra le etichette simbolo dell'azienda di Pontassieve, il Chianti Classico Gran Selezione Ducale Oro riveste senz'altro il ruolo di protagonista. Se la creazione del Chianti Stravecchio, all'inizio del secolo scorso, consentì all'azienda fondata dai cugini Ilario e Leopoldo Ruffino di diventare fornitore ufficiale della Casa Reale dei Savoia, la nascita della Riserva Ducale nel 1927, e successivamente quella della sua evoluzione "Oro" nel 1947, consentirono a Ruffino di poter custodire e tramandare sino ad oggi un pezzo importante della storia della viticoltura e dell'enologia toscana e italiana. La versione 2018, maturata per 36 mesi in legno grande, barrique e cemento, profuma di piccoli frutti rossi, spezie e tocchi ematici e ferrosi. In bocca, il sorso è profondo per sapore e lunghezza, fitto e serrato nella sua struttura e avvolgente nel suo finale. Ruffino, fondata nel 1877 a Pontassieve è sinonimo, evidentemente, di storia del vino toscano. Fanno inoltre capo al marchio fiorentino, rilevato nel 2011 da Constellation Brands, anche Greppone Mazzi a Montalcino, Santadame, Gretolaio, Montemasso e Poggio Casciano nella denominazione del Chianti Classico e La Solatia a Montepulciano, nel senese. Recente l'acquisizione (2018) anche di due tenute in Veneto per la produzione di Prosecco. Ruffino oggi è presente in 90 paesi del mondo, a rappresentare un segno forte di toscaneità e italianità.

(fp)

LE GUAITE DI NOEMI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altri uvaggi permessi dal disciplinare

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Le Guaitte di Noemi](#)

Proprietà: Giulietta Dal Bosco

Enologo: Roberto Vassanelli

Il felice passaggio generazionale a Le Guaitte si intuisce dagli sguardi di complicità tra Stefano Pizzighella e Noemi, che dal padre ha preso il testimone nel 2015, e di affetto orgoglioso di mamma Giulietta. Un passaggio suggellato anche dal cambio del nome dell'azienda. Tutto è cominciato dai 3 ettari di oliveto e dal frantoio, che vanta un brevetto di Stefano per preservare le caratteristiche organolettiche dell'olio Evo prodotto in cinque tipologie. Poi la vigna: dieci ettari suddivisi in particelle collinari "sparse per evitare la grandine" - spiega Noemi. Nella parte est della denominazione a Mezzane di sotto, la storia di Le Guaitte è intrecciata alla tradizione vitivinicola della Valpolicella, come hanno raccontato le verticali di Valpolicella Superiore - al meglio le annate 2011, 2009 e 2005 - e di Amarone, concentrati e tesi - con cui l'azienda nel 2022 ha festeggiato i suoi primi 20 anni. A Le Guaitte vinificano soltanto le uve provenienti da 5 ettari per una produzione totale di 30mila bottiglie, di cui meno di 6.000 di Amarone: dal 2007 con una nuova etichetta. Difficile scegliere l'annata preferita tra gli Amarone proposti in verticale (2002-2014). La 2012, annata corrente - rosso intenso con riflessi granati - ha naso elegante di frutta rossa cotta con china, tabacco e note eteree e balsamiche. In bocca rotondo con una nota vegetale e un'elegante integrazione tra frutto-ciliegia e spezie.

(Clementina Palese)



MONTALBERA

Docg Ruché di Castagnole Monferrato
Lacento

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Ruché

Bottiglie prodotte: 190.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Montalbera](#)

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Nino Falcone

Il Ruché Lacento è uno dei vini simbolo dell'azienda Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, e si distingue per la sua particolare vinificazione che prevede una vendemmia svolta all'80% nei tempi della giusta maturazione, con un 20% della materia prima raccolta invece in sovrarmaturazione. Il risultato è un vino piacevolmente caldo che trova nella sua versione 2021 un'amplificazione del suo carattere fondamentale, fino a rivelare perfino tratti mediterranei. I suoi profumi infatti sono caratterizzati da note di frutti rossi maturi, resina e tocchi di erbe aromatiche, ad anticipare un sorso ammaliante, morbido e scorrevole, saporito, fruttato e ben profilato. Montalbera, di proprietà della famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 110 ettari a vigneto allevati a Ruché (il 60% di questa varietà si trova nelle vigne dell'azienda con sede a Castiglione Monferrato), Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. Da anni la famiglia Morando, oggi condotta da Franco Morando, investe nella viticoltura piemontese, producendo mediamente 550.000 bottiglie e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruché e Grignolino con vinificazioni sperimentali ed innovative come, per esempio, il "progetto Anfora" e della Barbera che interpreta con altrettanta brillantezza.

(fp)

SELLA & MOSCA

Doc Alghero Liquoroso Anghelu Rujù
Riserva

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 42,50

Azienda: [Tenute Sella&Mosca](#)

[Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Giovanni Pinna

Ottenuto da sole uve Cannonau, l'Anghelu Rujù, che prende il suo nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno delle Tenute, è ottenuto da uve appassite al sole per 15-20 giorni su telai di canne. Dopo di che si procede alla vinificazione in rosso, la cui fermentazione viene interrotta con l'abbassamento della temperatura. Dopo una stabilizzazione in acciaio si procede con la fortificazione, aggiungendo alcool, e poi con l'affinamento, svolto in legno grande per 10 anni. Si tratta quindi di un affascinante vino liquoroso, capace di rivelare sapori ed aromi antichi. La versione 2006 possiede profilo aromatico articolato di frutta secca, fichi, amarene, canditi, liquirizia, tabacco, china e spezie. Al palato è potente, dolce e strutturato, dal sorso avvolgente e dal finale di grande persistenza. Sella & Mosca è una delle realtà produttive più importanti e storiche della Sardegna enoica. Entrata a far parte nel 2016 del Gruppo Terra Moretti continua a rappresentare uno dei fulcri fondamentali dell'enoica sarda, sfornando la bellezza di 4.500.000 di bottiglie annue. Tutto inizia nella Sardegna di fine '800 quando si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. L'opera pionieristica dei piemontesi Sella e Mosca, appunto, rispettivamente ingegnere e avvocato. Oggi, come allora, l'azienda regala ancora un'impressionante spettacolo che ha come protagonista 542 ettari vitati.

(are)

VILLA MATILDE AVALLONE

Dop Falerno del Massico Vigna Caracci

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola](#)

[Villa Matilde Avallone](#)

Proprietà: famiglia Avallone

Enologo: R. Cotarella, F. Gennarelli

Fondata nel 1965, l'azienda Villa Matilde Avallone insiste nell'area anticamente conosciuta come Ager Falernus. Sulle pendici del vulcano di Roccamonfina, le tenute di San Castrese e Parco Nuovo si estendono su settanta ettari vitati e da questo terroir deriva un mix intrigante di mineralità vulcanica e leggerezza salmastra. Il richiamo alla tradizione vitivinicola regionale e familiare sono il punto di partenza di un lavoro che si ammoderna, ma sempre nella direzione dell'espressione di territorio, peculiare soprattutto per i vini bianchi. La Falanghina è alla base del Vigna Caracci Falerno del Massico Dop, bianco iconico per Villa Matilde Avallone. Prodotta solo nelle annate migliori, l'etichetta deriva dalle uve dell'omonimo vigneto, uno dei più vecchi e meglio esposti alle falde del Roccamonfina. Dopo la criomacerazione, che ricerca una maggiore estrazione aromatica e di struttura, la fermentazione avviene parte in anfore di terracotta - dove il vino affina con bûtonnage sulle fecce fini - e parte in acciaio e in barrique di Allier. Caratterizzato da un colore intenso con riflessi dorati, il vino esprime al naso una potenza di profumi fruttati e agrumati, ma con un fondo leggermente balsamico. Il sorso è pieno e persistente, con un'eleganza dettata dalla sapidità, anche se il calore non manca. Decisamente strutturato, richiede un abbinamento con piatti che ne reggano il carattere.

(Giambattista Marchetto)

TENUTA LUCE

Toscana Igt Rosso Luce

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 97.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Società Luce della Vite](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Stefano Ruini

C'è un particolare che si nota facilmente lungo la strada che porta da Montalcino a Tenuta Luce: l'aperta campagna poco urbanizzata che si dispiega davanti agli occhi, man mano che si scende verso Tavernelle, girando poi a sinistra e gradualmente risalendo per svariati altri chilometri. Di più: il declivio che dalla Provinciale 103 si distende verso ovest, verso Luce, verso il mare e le sue influenze, anticipa il quadrante disabitato di Montalcino. Da qui, in piedi in mezzo alle vigne, lo sguardo che si alza vede tanto bosco, poche case e un cielo stellato sfacciatamente limpido, se si ha la fortuna di passarci la notte. È un contesto collinare che ha richiesto naturalmente la conversione al biologico, ottenuta nel 2015. Lo stesso contesto che permette allo chef della casa, Riccardo Cappelli, di creare menù a partire dall'orto di tenuta, arricchendolo con prodotti elaborati da aziende agricole locali. Cibo e vino assaporati insieme da dove provengono, è un'esperienza sempre speciale: a Luce lo sanno e la lunga ristrutturazione della cantina e del casale sovrastante oggi permettono di goderne appieno. Sangiovese dai terreni più alti, drenati dal galestro, e Merlot dai terreni più bassi, freschi di argilla, compongono il Luce. La regolarità del 2013 ha dato un vino calmo: ematico e caldo, scuro di amarena e alloro, immerge la bocca in un sorso sapido che solo nel finale concede spazio alla freschezza agrumata.

(ns)



GIOVANNI ROSSO

Doc Etna Rosso Contrada Montedolce

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese e

altri vitigni autoctoni

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Giovanni Rosso](#)

Proprietà: Davide Rosso

Enologo: Davide Rosso, Andrea Delpiano

Da Serralunga alla Sicilia il passo è diventato breve, verrebbe da dire. Ed è certo che questo è un fatto per il barolista Davide Rosso che nel maggio del 2016 ha acquisito 14 ettari a vigneto in contrada Montedolce (il maggiore cratere estinto dell'Etna) a poca distanza dalla frazione di Solicchiata nel territorio di Castiglione di Sicilia, sul versante nord est del Vulcano. Da qui Rosso ha cominciato la sua nuova sfida con protagonista il Nerello Mascalese ad affiancarsi al suo amato Nebbiolo. L'Etna Rosso 2019 possiede un bagaglio aromatico tutto giocato tra cenni di grafite e sale affumicato, mirtilli, melograno, pesca noce e macchia mediterranea, con lievi cenni balsamici. Delicato il sorso, tendenzialmente raffinato se pure incisivo, dai tannini levigati e dal finale fragrante segnato da una bella nota agrumata. Davide Rosso è, ormai da oltre un ventennio, patron della celebre cantina di Serralunga d'Alba Giovanni Rosso, che lavora Cru celeberrimi: Cerretta, La Serra, Broglio, Meriame, Sorano, Costa Bella, Lirano e Damiano. Per non parlare del famosissimo Cru Vigna Rionda. Ma non solo. Davide Rosso, tornando sull'isola, ha anche introdotto il suo Etna Rosso ne La Place de Bordeaux, l'hub più prestigioso al mondo per la vendita dei vini sui mercati internazionali, attraverso un accordo con cinque tra i più rinomati négociant internazionali (Joanne, DIVA, Barriere Frères, Louis Vialard e LD).

(are)



CANTINA VINGNAIOLI DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Sicomoro Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cantina Cooperativa](#)

[Vignaioli del Morellino](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Paolo Caciorgna

La cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano - oggi 700 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 5.400.000 bottiglie e oltre 200 soci - ha avuto un ruolo centrale fin dalla sua fondazione, nel 1972, come risposta alla crisi del settore minerario che colpì il grossetano. Una missione sociale che trova ancora un suo senso nel recentissimo progetto "Poderi di Toscana", avviato per supportare i soci che, con il ricambio generazionale, non riescono più a condurre personalmente i vigneti. Una nuova società agricola costituita da Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, che si propone di acquistare o condurre direttamente le proprietà dei soci che non possono più farlo, con lo scopo di creare un nuovo marchio, basato su progetti innovativi legati al territorio e ai vitigni tipici dell'areale. E, ad oggi, la cantina con sede a Scansano ha già acquisito i primi tre ettari di vigneto, coltivati a Sangiovese e situati nel Comune di Magliano. Venendo ai vini della cooperativa, il Morellino Sicomoro Riserva, una delle etichette simbolo dell'azienda, si conferma rosso di buona esecuzione. La versione 2013, maturata per 15 mesi in barrique di primo, secondo e terzo passaggio, possiede aromi di fiori appassiti, frutta rossa matura, sottobosco e spezie, ad anticipare una progressione gustativa solida dai tannini pieni e sapori e dal finale caldo e dai rimandi fruttati.

(fp)

ZOOM



SCALDAFERRO, MANDORLATO ARTIGIANALE

VIA CA' TRON, 31 - DOLO (VE)

Tel: +39 041 410467

Sito Web: www.scaldaferrò.it

Il Torronificio Scaldaferrò, nei primi anni del Novecento, cominciò la sua attività a Mira Porte (Venezia) con una pasticceria che produceva focacce, biscotti, wafer, caramelle e torroni. Oggi è un laboratorio artigianale specializzato nella produzione di torrone ed altri prodotti dolciari di qualità (è anche gelateria e cioccolateria) e, grazie ad un secolo di esperienza nel settore e al sapere artigianale tramandato di generazione in generazione, l'azienda è un punto di riferimento per gli amanti del miglior torrone artigianale italiano. La tradizionale ricetta (mandorle, zucchero, miele, albume d'uovo e vaniglia, perché la Repubblica di Venezia fino al Cinquecento aveva il monopolio sia delle mandorle che dello zucchero in Europa) con cui si realizza questo torrone che in dialetto veneziano viene chiamato "mandorlato" (ricco di mandorle), ed il susseguirsi ininterrotto della produzione aziendale dal 1919, ha fatto sì che il dolce sia stato inserito tra i prodotti agroalimentari tipici del Veneto.

RISTORANTE



PIPERO

CORSO VITTORIO EMANUELE II, 250 - ROMA

Tel: +39 06 68139022

Sito Web: www.piperoroma.it

"Da Pipro esiste solo il massimo, punto". Parola di Alessandro Pipro, maître, sommelier, accattivante "oste" dei clienti che sa intrattenere alla perfezione nel suo elegante ristorante 1 stella Michelin nel centro di Roma. A dar man forte ad Alessandro nell'accoglienza in sala ci pensa Achille Sardiello, chef sommelier e restaurant manager. Per gli eno-appassionati, il tavolo speciale in Cantina permette di cenare circondati da bottiglie pregiate provenienti da tutto il mondo. In cucina da Pipro si destreggia Ciro Scamardella, talentuoso chef di origini campane che nei piatti presenta ricette classiche studiate in chiave moderna e realizzate con tecniche contemporanee. Il piatto da non perdere è comunque l'iconica Carbonara di Pipro, dove, come spiega Alessandro, "non ci va l'olio, non ci va il bianco dell'uovo e non ci va la pancetta ma il guanciale". La tradizione va forte nel piatto anche con il cremoso sotto burro e alici, mentre tra i secondi si distingue la zolla di manzo, mandorle e acetosa.

(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: © Masseto

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