

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 230 - Dal 30 Ottobre al 5 Novembre 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 30 OTTOBRE AL 5 NOVEMBRE 2022

Grattamacco

Tenuta Bastonaca

Portolano

Pasqua

Bulichella

Michele Chiarlo

Cortese

Cavit

Zorzettig

Velenosi

Dievole

Barone di Villagrande

Ornellaia

Opera 02

Zoom: Mucci, Confetti

Ristorante: Don Alfonso - Sant'Agata sui due Golfi (NA)



GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Superiore L'Alberello

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa

Bertarelli

Enologo: Luca Marrone

Il Bolgheri Superiore L'Alberello, il cui nome indica il sesto d'impianto delle viti che ne producono le uve e che occupano due ettari della superficie vitata aziendale, adotta il classico taglio bolgherese tra varietà Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e fermenta in tini tronco conici di legno per poi affinarsi in barrique per 18 mesi. La versione 2019 profuma di frutti rossi e neri, alloro, spezie e toni affumicati. In bocca, il sorso è succoso e ben profilato, dai tannini affusolati e dalla progressione piena che termina in un finale dagli accenti balsamici. Grattamacco, il cui nome rimanda ai residui ferrosi ("macco") grattati, appunto, durante la lavorazione del minerale in epoca etrusca restando poi nei terreni, è stata una delle cantine pioniere della Doc Bolgheri, che ha esordito nel 1994, essendo nata nel 1977 e rappresentando in quell'epoca la sola realtà produttiva alternativa alla celeberrima Tenuta San Guido. Diventata uno dei fiori all'occhiello del gruppo Collemassari nel 2007, oggi, dai suoi 16 ettari a biologico, escono 120.000 bottiglie di alto livello che mantengono, in perfetta continuità, lo standard impresso dal suo fondatore Piermario Meletti Cavallari. Grattamacco rappresenta uno dei poli dell'eccellenza produttiva del Gruppo Collemassari che trova, oltre ai vini ottenuti nel Montecucco, l'altro centro d'elezione tra le colline di Montalcino con l'azienda Poggio di Sotto.

(are)



TENUTA BASTONACA

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 1.600

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Az. Vitivinicola Tenuta Bastonaca](#)

Proprietà: Giovanni Calcaterra, Silvana

Raniolo

Enologo: Benedetto Alessandro

L'azienda di Silvana Raniolo e Giovanni Calcaterra prende il nome dalla contrada Bastonaca, che si trova nel cuore della denominazione del Cerasuolo di Vittoria, regno incontrastato del Frappato e del Nero d'Avola. La cantina è ricavata da un antico palmento del Settecento ed è alimentata da 17 ettari a vigneto in biologico, anche ad alberello, per una produzione complessiva di 48.000 bottiglie. I vitigni coltivati in prevalenza sono quelli locali, ma non mancano anche alcune varietà internazionali quali, per esempio, Grenache e Tannat. A questo nucleo principale, si aggiunge un ettaro di vigna coltivato a Nerello Mascalese e Cappuccio con ceppi di 50 anni d'età, posto nel comune di Castiglione di Sicilia, a Solicchiata, sul versante nord dell'Etna. Un dualismo territoriale capace però di consegnare vini stilisticamente ben definiti e in entrambe le realtà in grado di esprimere carattere, personalità e buonissimo legame con il territorio d'origine. Vini, insomma, di ottima fattura e ben eseguiti, che giocano la loro partita soprattutto sulla finezza e l'equilibrio, senza mai cercare di stupire "con effetti speciali". Ecco allora un Etna Bianco 2018 dal bagaglio aromatico definito, che incrocia frutti e fiori bianchi, ricordi sulfurei e rimandi agrumati e di pietra focaia. In bocca, lo sviluppo è sapido e continuo, fragrante e al contempo avvolgente, con chiusura vivace e in crescendo.

(fp)



PORTOLANO

Doc Campi Flegrei Piediroso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Piediroso

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Mario Portolano Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Portolano

Enologo: Gianluca Tommaselli

Avamposti di verde nel cuore di una città che tutto consuma: queste sono le vigne dei Campi Flegrei, vigneti urbani a pochi chilometri dal centro storico di Napoli. Piante che devono sgomitare per farsi spazio tra edilizia eccessiva, tangenziale e talvolta scarsa civiltà ambientale. Ecco che i vignaioli che lavorano queste terre diventano anche sentinelle di luoghi preziosi e fragili. È la storia dei fratelli Mara e Stefano Portolano, proprietari dell'azienda Mario Portolano di Pozzuoli, nel quartiere popolare di Toiano. Un cognome importante nel capoluogo campano perché Portolano è sinonimo di fabbricazione di quanti couteure da diverse generazioni. La passione del padre dei due fratelli per la campagna, tuttavia, lo spinse ad acquistare una casa e del terreno nell'area puteolana. Poco meno di sei ettari coltivati a Falanghina, Piediroso e Aglianico su terreni vulcanici, tipici dei Campi Flegrei, che guardano un mare che è davvero a un tiro di schioppo. Tra la piccola ma interessante produzione - in tutto 20 mila bottiglie - scegliamo il Piediroso Doc, perché franco e schietto come sa essere quest'uva così "napoletana", ovvero succosa, speziata e saporita. Ovviamente qui abbiamo anche le componenti minerali e salmastre, per l'origine dei suoli e la vicinanza del mare. Nel complesso la beva è semplice e diretta, il bello di questo rosso, che arriva dritto e piacevole, al naso come in bocca.

(Francesca Ciancio)



PASQUA

Doc Valpolicella Superiore Mai Dire Mai

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

Oseleta

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

Il Valpolicella Superiore Mai dire Mai 2015, affinato in barrique e tonneau per 18 mesi, propone un profilo olfattivo intenso, dal fruttato rigoglioso con cenni di cedro, cioccolato, tabacco e spezie a rifinitura. In bocca, il sorso esordisce dolce e avvolgente, per poi continuare più contrastato, con la verve acida a dettarne il ritmo, fino ad un finale persistente e dai rimandi balsamici. Pasqua è una delle realtà più importanti del Veneto enoico ed ha percorso un lungo tratto della storia delle cantine dell'areale veronese, a partire dal 1925 quando la famiglia omonima di origine pugliese la concepì. Oggi, l'azienda ha assunto notevoli dimensioni e conta su 322 ettari a vigneto per oltre 13 milioni di bottiglie annue, declinate in un variegato portafoglio prodotti che comprende le maggiori denominazioni venete, interpretate anche con coraggiose declinazioni, ma mai sminuendo il legame con la tradizione. Attraverso la valorizzazione di areali come Castello di Montorio, Mizzole, Monte Vegro, affacciato sulla Val d'Ilasi, dove nascono le etichette più ambiziose, la famiglia Pasqua punta costantemente alla riscoperta del carattere dei vini tradizionali della Valpolicella. Un'operazione condotta da Riccardo Pasqua e un gruppo di tecnici capace di individuare ed amplificare i vari timbri espressivi delle molteplici zone da cui arrivano le uve destinate alle etichette più rappresentative.

(fp)



BULICHELLA

Docg Suvereto Coldipietrerosse

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 7.200

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agricola Bulichella](#)

Proprietà: Hideyuki Miyakawa e figli

Enologo: Luca D'Attoma

A raccontarci l'avventurosa storia dell'ottantaquattrenne Hideyuki Miyakawa, tra design, amore e vino è Rachele Micheli, che ormai da 15 anni coadiuva il proprietario di Bulichella e la figlia Maria Schizuko per il marketing e l'accoglienza. Siamo a Suvereto, in un paesaggio naturale e incontaminato. La storia aziendale nasce nel 1983 come "comune agricola" di quattro famiglie, dedite al biologico e alla vita a contatto con la natura. Oggi le vigne, con un'età media di vent'anni, sono per la maggior parte attorno alla cantina su terreni argillosi. Diversa la vigna a Montepeloso, su suoli pietrosi e ricchi di scheletro ferroso, a un'altitudine maggiore delle altre, senza irrigazione. Da qui viene il Coldipietrerosse. In totale gli ettari vitati sono 14, gli altri 28 sono distribuiti tra olivi, un laghetto, boschi di sughere e di bambù, agriturismo e cantina. Il vento soffia forte, come tutto l'anno, ma non ci perdiamo una parola dell'emozionante storia del ventiduenne che nel 1960 dal Giappone parte in motocicletta e arriva in Italia. Qui trova l'amore e anche i soci in affari, Giorgetto Giugiaro e Aldo Mantovani (fondano l'Ital-design). Nel 1992 però il richiamo alla terra è il più forte e la coppia si trasferisce a Suvereto, rilevando nel 1999 tutta Bulichella. Coldipietrerosse, vino simbolo aziendale dal 2000, profuma di erbe aromatiche, prugne e cannella, ha tannini fini e un'intensità vitale.

(Alessandra Piubello)

MICHELE CHIARLO

Docg Nizza La Court Vigna Veja Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Società Michele Chiarlo](#)

Proprietà: Michele Chiarlo

Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

Acquisita nel 1995 dalla famiglia Chiarlo, la Tenuta La Court è un corpo unico di oltre 20 ettari, disposti su due colline: una dimensione che ne fa uno degli appezzamenti più importanti del Monferrato. È qui che l'azienda con sede a Calamandrana produce i Nizza e le Barbera più importanti, di cui è leader indiscussa. Rilasciato soltanto nelle annate migliori ed in un numero esiguo di bottiglie a partire dall'annata 2010, il Nizza La Court Vigna Veja Riserva è ottenuto dall'omonimo vigneto di un ettaro, posto sul bricco del colle più alto del podere La Cour, con ceppi impiantati nel 1964. La versione 2016, fermentata in rovere e successivamente maturata per due anni sempre in legno, profuma di piccoli frutti rosso, tabacco, rabarbaro, con toni balsamici e speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è morbido e succoso, dallo sviluppo solido e dal finale intenso con lampi ancora sul frutto e le spezie. L'azienda Michele Chiarlo, fondata nel 1956, comprende tre strutture aziendali, tra Monferrato, Langhe e Alessandrino, 150 ettari di vigneto, per 1.100.000 bottiglie annue, e un portafoglio etichette che raccoglie Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Gavi, Moscato d'Asti. I Chiarlo - Michele, Alberto e Stefano che sono sul ponte di comando aziendale - hanno molti meriti, tra i quali il particolare spazio dedicato alla Barbera, varietà che hanno concorso a rilanciare come meritava.

(fp)

CORTESE

Terre Siciliane Igt Frappato Boscopiano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 1.900

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Cortese](#)

Proprietà: Stefano Girelli

Enologo: Mattia Giacomelli, Stefano

Chioccioli

Un prodotto di nicchia, fatto con uve bio provenienti da un solo vigneto di un ettaro, piantato nel 2005 in contrada Bastonaca. Siamo a Vittoria, in provincia di Ragusa. È qui che nasce Boscopiano 2019, dell'azienda agricola Cortese, una delle due cantine (la seconda è Santa Tresa, entrambe producono solo vini vegani) dove Stefano Girelli insieme con la sorella Marina Girelli - famiglia trentina che da tre generazioni è nel mondo del vino - una ventina di anni fa ha investito in Sicilia. Una "terra toccata da Dio", come l'ha descritta l'imprenditore nato tra le Dolomiti. Le uve di Frappato vengono vendemmiate a mano tardi, nella prima decade di ottobre, e tenute in cella frigorifera per una notte. Altra particolarità è la fermentazione e il successivo riposo del vino in anfora fino alla vendemmia successiva, per un anno circa. Poi, dopo l'assemblaggio tra le differenti anfore, viene trasferito in acciaio. Boscopiano Frappato Terre Siciliane Igt 2019 è un vino fuori dagli schemi e, al contempo, di grandissima tradizione e artigianalità. Alla vista, si presenta del tipico colore del vitigno, rosso rubino con splendidi riflessi purpurei. Al naso è un tripudio di frutti rossi, spezie, fiori, crema, arancia, mandorla, e poi note che riportano al mare della Sicilia, in un insieme di grande finezza e profondità. In bocca si fa ricordare per le sue note di ginger e arancia rossa, per un sorso morbido e lunghissimo.

(fp)

CAVIT

Doc Teroldego Rotaliano Superiore Maso Cervara Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Teroldego

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cavit](#)

Proprietà: cooperative di soci produttori

Enologo: Fabrizio Marinconz, Paolo Turra,

Guido Mattiello

Il Teroldego della Piana Rotaliana, valorizzato dall'omonima denominazione, è varietà decisamente territoriale. Il Maso Cervara di Cavit ne è interpretazione coerente ed è ottenuto a partire dalle uve provenienti dal "Campo Rotaliano" nel comune di Mezzolombardo. La Riserva 2017, maturata per 15 mesi in legno, possiede cenni aromatici di viola e piccoli frutti rossi, con spezie e tocchi di tabacco a rifinitura. In bocca, il sorso è succoso, solido e ben profilato, dai rimandi di mora e di mirtillo nel lungo e avvolgente finale. La storia di Cavit corrisponde a quella della viticoltura trentina moderna. Cavit nasce nel 1950 come consorzio di Cantine Sociali ed oggi raccoglie oltre 6.000 associati a 11 cantine (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), in pratica il 70% della produzione vinicola trentina (6.300 ettari coltivati a vigneto, per una produzione complessiva di 65.000.000 di bottiglie). La sede centrale si trova a Ravina, mentre quella di rappresentanza è Maso Toresella, a pochi passi dal lago di Toblino. La produzione è molto articolata ed ha ormai raggiunto una costanza qualitativa invidiabile in tutte le tipologie prodotte, dai vini "entry level" fino ai più importanti, tutti dal rapporto qualità/prezzo centrato.

(fp)



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Sauvignon Myò
Vigneti di Spessa

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: **Società Agricola Zorzettig**

Proprietà: famiglia Zorzettig

Enologo: Saverio di Giacomo

Affinato in legno piccolo per due anni, il Sauvignon Myò Vigneti di Spessa 2019 profuma di frutta tropicale ed erbe aromatiche, con tocchi vegetali e speziati a cornice. Al palato, il vino ha un ingresso morbido e ben profilato, dal sorso succoso e continuo che si chiude con un finale sapido e dai richiami aromatici ancora speziati. L'azienda con sede a Cividale del Friuli, fondata da Giuseppe Zorzettig nel 1986 ed oggi animata da Annalisa e Alessandro Zorzettig, rappresenta un classico esempio dell'abilità e della solidità imprenditoriale del Friuli enoico. Da un lato Annalisa con la sua intraprendenza e il suo dinamismo, dall'altro Alessandro a guidare con competenza e rigore i vigneti aziendali. Attualmente questa realtà produttiva, protagonista nel recente passato della denominazione Friuli Colli Orientali, lavora 120 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie. Se nel portafoglio etichette è possibile reperire vini dall'imbattibile rapporto qualità/prezzo, pensati per un consumo immediatamente piacevole, non mancano, evidentemente, anche prodotti più ambiziosi, come quelli della linea Myò, il fiore all'occhiello della cantina Zorzettig. Questa linea incarna il saldo legame con il territorio d'origine e raccoglie sia bianchi che rossi: dal Friulano al Pinot Bianco, dal Sauvignon alla Ribolla Gialla, dalla Malvasia al Pignolo, dallo Schioppettino al Refosco.

(fp)

VELENOSSI

Marche Igt Rosso Ninfa

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet, Merlot,

Montepulciano, Syrah

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: **Società Velenosi**

Proprietà: famiglia Velenosi

Enologo: Attilio Pagli

Ninfa, blend di Cabernet, Merlot, Montepulciano e Syrah, ha debuttato sul mercato in piena emergenza Covid, "ma non abbiamo avuto difficoltà nella sua promozione, perché è piaciuto subito al pubblico" - osserva Angela Velenosi, presentando alla stampa, presso il ristorante stellato Piperò a Roma, la seconda annata di produzione di un vino che ha avuto successo per la sua gradevolezza di beva, fondata sui sentori di sottobosco che lo caratterizzano e si sposano benissimo a quella dea dei boschi da cui ha preso il nome. "E' un vino che ricorda poco il Piceno - sottolinea Angela Velenosi - ma potete vedere in questo vino le potenzialità enormi inespresse del mio territorio. Sono molto soddisfatta, questo vino ha saputo interpretare quel che oggi il pubblico chiede, poterlo fare su quelle colline è stato un match fantastico". Ninfa 2020 nel bicchiere presenta un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. I profumi sono profondi e persistenti: aromi di frutta carnosa, di more, ciliegia, assieme a note di liquirizia e grafite. Sentori balsamici completano il quadro di grande complessità. Al palato risulta caldo ed elegante, di forte impatto e di grande progressione gustativa, dal carattere fermo e deciso, segnato da tannini finissimi, morbidi e rotondi. Chiude lungo con piacevolissimi ritorni fruttati. Si abbina perfettamente con le carni rosse e primi piatti saporiti come l'amatriciana.

(Cristina Latessa)

DIEVOLE

Docg Chianti Classico Novecento Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: **Società Agricola Dievole**

Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family

Enologo: Luigi Temperini

1090 - 1990: quasi mille anni di storia sono l'occasione di Dievole per raccontare un vino - Novecento - che proprio nel 1990 inizia il suo racconto del Chianti Classico meridionale. Con l'annata 2019, la cantina della Alejandro Bulgheroni Family raccoglie infatti 30 anni di vendemmie a Vagliagli in Castelnuovo Berardenga. Un excursus storico che a sua volta racchiude diverse ere enologiche, che il vino chiantigiano ha attraversato in termini di stile: dall'enologia tradizionale degli anni Novanta - con uvaggi misti locali bianchi e rossi che maturavano in legno grande; ai ruggenti anni Duemila - che ammiccavano alla barrique e ai vitigni internazionali; fino ai giorni nostri - che tornano a far parlare i terreni e la succosità del Sangiovese, coi suoi complementari rossi autoctoni. L'annata 2019 lo espone bene: colore brillante e trasparente nel bicchiere, ha la vivacità dei piccoli frutti rossi e dello iodio, che si diffondono succosi e speziati in bocca, con l'irruenza ancora giovane del tannino e una chiusura golosa di caramella alla ciliegia. Il Leitmotiv "Less is more" - che presuppone sapere ed esperienza per non standardizzare - caratterizza oggi la gestione del gruppo Alejandro Bulgheroni Family, di cui Dievole è stato il primo investimento in Italia nel 2012 (insieme a Montalcino), cui ha seguito Bolgheri. La sola Dievole può contare su 600 ettari, di cui 152 vitati, per lo più piantati a Sangiovese.

(ns)

BARONE DI VILLAGRANDE

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Carricante, Minnella

e altri vitigni autoctoni

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: **Barone di Villagrande**

Proprietà: Marco Nicolosi Asmundo

Enologo: Marco Nicolosi Asmundo

Marco Nicolosi Asmundo, erede di una tradizione vitivinicola che affonda le sue radici temporali nel Settecento, insieme a Barbara Liuzzi conduce questa realtà etnea, posta nei pressi di Milo, sul versante est dell'Etna, che guarda verso Taormina e il mare Jonio. Siamo a 700 metri di altezza sul livello del mare e qui sono coltivati 18 ettari di vigna a biologico (per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie), con protagoniste assolute le varietà locali più importanti: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Accanto agli edifici aziendali anche una gradevole struttura d'accoglienza, che comprende un piccolo ristorante. Poi, ad arricchire ulteriormente il quadro, ci sono anche i due ettari di Salina in contrada Vallone Casella (allevati con le varietà di antica coltivazione Malvasia, Rucignola e Catarratto), sul lato orientale dell'isola che fa parte dell'arcipelago delle Eolie. L'Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande, prodotto per la prima volta con l'annata 2007, è maturato in tonneau per 9 mesi ed è ottenuto da un blend con prevalenza di Carricante, accompagnato da un piccolo saldo di Minnella Bianca e Visparola. La versione 2018 profuma di agrumi, frutti a polpa bianca, gelsomino ed erbe aromatiche, con lievi tocchi di pietra focaia e rimandi speziati ed affumicati. In bocca, il sorso è succoso, sapido e fragrante, di buona reattività e dal finale lungo e ancora agrumato.

(are)



ORNELLAIA

Toscana Igt Bianco Ornellaia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Viognier

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 258,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Olga Fusari

L'Ornellaia Bianco 2018 possiede profilo aromatico sfaccettato che sa di frutta esotica, fiori di sambuco, pompelmo, mandarino ed erbe aromatiche, con tocchi speziati e balsamici. In bocca, il sorso è sapido, continuo ed intenso, dalla progressione ben ritmata e dal finale lungo e agrumato. Il bianco di casa Ornellaia, griffe di riferimento assoluto del bolgherese, nasce nel 2013 come espressione di tre piccoli vigneti ad hoc per la produzione bianchista. Si tratta di un Sauvignon con saldo di Viognier che non effettua la fermentazione malolattica, fermentando ed affinandosi per 10 mesi in barrique (per il 30% nuove e per il 70% usate). Proprio di recente, nel ristorante milanese dello chef stellato Carlo Cracco, si è svolta una verticale dell'intera produzione dell'Ornellaia Bianco (2013-2019), per raccontare il percorso di questo vino, già ampiamente entrato nei desiderata degli appassionati più esigenti. L'Ornellaia, tenuta di 115 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, arrivate per la prima volta sugli scaffali nel 1988, è dal 2012 la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese, ed è tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. Un'azienda che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino a tutte le latitudini, prendendo forma negli anni Ottanta del secolo scorso e conquistando tutti senza lasciare dubbi.

(are)

OPERA 02

Dop Lambrusco di Modena Brut Opera

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Lambrusco Grasparossa

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Operazerodue Società Agricola](#)

Proprietà: Mattia Montanari

Enologo: Mattia Montanari

Difficile scegliere fra l'Opera Rosa 2021 e l'Opera Brut 2021: entrambi hanno la spigolosità dei piccoli frutti asprigni, come il ribes rosso e l'uva spina, e la dolcezza del lampone e della mora, che insieme alla mandorla fresca sono tipici del Lambrusco Grasparossa (vinificato in purezza per entrambe le etichette), ma al secondo si aggiunge anche la terrosità, il wasabi, la ciliegia e un accenno speziato. In bocca entrambi sono cremosi, più vivace e fresco il rosato, più largo, aderente e grave il secondo, testardissimo. Opera 02 inizia il suo percorso nel 2002 in provincia di Modena, città natale di Pavarotti: da qui nasce il suo nome, composto da Mattia Montanari, che ha fondato l'azienda per dare continuità alla produzione di famiglia di aceto balsamico e per assecondare la sua passione per il Lambrusco. I primi 5 ettari coltivati a vite si sono ampliati fino ai 20 odierni ed ospitano per lo più piante di Lambrusco Grasparossa tipiche di Castelvetro, oltre al Malbo Gentile (vinificato fermo) e al Trebbiano Modenese (spumantizzato con del Moscato e per il resto dedicato alla piccola produzione familiare di aceto balsamico). La proprietà di 40 ettari totali ospita anche un orto, un frutteto e gli edifici dell'azienda, fra cui una stalla ristrutturata per accogliere un piccolo resort e un ristorante gourmet: tutto gestito facendo attenzione all'impatto delle sue strutture e delle sue coltivazioni, che sono biologiche.

(ns)

ZOOM



MUCCI, CONFETTI

VIA ANDRIA, KM 1.290 - TRANI (BT)

Tel: +39 0883 586935

Sito Web: www.muccigiovanni.it

La produzione dei confetti Mucci, che comincia nel 1894 nel piccolo laboratorio del borgo antico di Andria, oggi diventato museo aziendale, consolida una tradizione tutta italiana (e specialmente del Sud Italia) e segue ancora i metodi artigianali del suo esordio, conservando i dettami dell'alta confettiera, a partire da una selezione rigorosa delle materie prime. Oggi l'assortimento dei confetti è decisamente variegato e non solo per soddisfare tutti i gusti. I confetti sono realizzati con colori e aromi naturali e sono tutti senza glutine, certificati Kosher, Halal, Vegan e FDA. La gamma dei confetti va dai classici al cioccolato a quelli con mandorla "Pizzata di Avola", da quelli con mandorle e nocchie Piemonte Igp ai Gran Galà neri e dorati, dai bianchi "Avola pelata" ai "Monnalisa" assortita colorata, fino all'ultima creazione: i confetti "Regina Elisabeth", prodotti con mandorla siciliana Pizzata di Avola ricoperta di cioccolato bianco ed olii essenziali di limone, arancio, mandarino o bergamotto.

RISTORANTE



DON ALFONSO

CORSO SANT'AGATA, 11/13 - SANT'AGATA SUI DUE GOLFI (NA)

Tel: +39 081 8780026

Sito Web: www.donalfonso.com

Il "Don Alfonso" di Sant'Agata sui due Golfi è uno dei "monumenti" della gastronomia del Bel Paese. Un vero e proprio luogo d'elezione e di eccellenza, capace di rinnovarsi, evidentemente, ma al contempo di mantenere ben salde le proprie radici e le proprie scelte fondamentali. Il 1973 è l'anno in cui il giovane Alfonso Iaccarino diede vita al ristorante "Don Alfonso 1890", intitolato al nonno, che avviò l'attività di famiglia. In questo regno incontrastato della cucina partenopea, situato nella Penisola Sorrentina, tra materie prime di qualità assoluta, olio extra vergine d'oliva, pomodori e limoni, si poteva fin dai suoi primordi leggere i punti cardine del suo progetto: ricerca accanto all'amore per la terra natale. Parole d'ordine mai più abbandonate, in un percorso culinario che pure non è rimasto passivo verso le novità. Oggi la famiglia Iaccarino vanta una collezione di locali in tutto il mondo: Canada, Nuova Zelanda, Macao, e presto Stati Uniti. Ma tutto è partito dalla Penisola Sorrentina.



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: © Velenosi

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