

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 231 - Dal 6 al 12 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 6 AL 12 NOVEMBRE 2022

Terra Costantino

Tenuta Olianas

Secondo Marco

Cantine Astroni

Domaine Bruno Clair

Donnafugata

Casali Viticoltori

Colline Albelle

Feudo del Boschetto

Moët & Chandon

Quintodecimo

Damilano

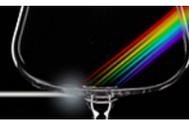
Masi

Apollonio

Zoom: Quadalti, Pecorino di Maremma

Ristorante: DaV - Milano





TERRA COSTANTINO

Doc Etna Bianco De Aetna

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Carricante, Catarratto, Minnella

Bottiglie prodotte: 17.263

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Terra Costantino](#)

Proprietà: Fabio Vincenzo Costantino

Enologo: Luca D'Attoma

L'Etna Bianco De Aetna 2020, fermentato ed affinato in acciaio, profuma di mela, ginepro, erbe officinali e macchia mediterranea, con qualche rimando alla pietra focaia. Energico il sorso, dallo sviluppo continuo, succoso e sapido e dal finale ben profilato, con accenti agrumati e ritorni fruttati. Terra Costantino, che avvia la sua attività nel 1978 arrivando con tappe successive ad ingrossare il folto gruppo di realtà di piccola dimensione, fulcro insostituibile ed identitario dello scheletro produttivo fondamentale dell'Etna enoico, produce attualmente 55.000 bottiglie in totale, con packaging interamente da materiale riciclato. Ci troviamo nel versante sud-est del vulcano, più precisamente in contrada Blandano. Qui Dino Costantino decise di avviare la sua avventura enologica, inizialmente quasi per gioco, per produrre vino da consumare con gli amici, ed oggi come vera e propria impresa familiare, insieme al figlio Fabio (le prime bottiglie commercializzate arrivano nel 2005). I vigneti di Terra Costantino occupano 10 ettari ad un'altezza variabile tra 450 e 550 metri sul livello del mare ed ospitano solo varietà locali, coltivate a biologico (la certificazione arriva nel 2002 a rimarcare l'attenzione alla sostenibilità aziendale), mentre la nuova cantina, anch'essa a basso impatto ambientale e in cui le operazioni sono sobrie e saldamente legate alla tradizione, viene inaugurata nel 2015.

(are)

TENUTA OLIANAS

Isola dei Nuraghi Igt Bianco Passito Malvasco

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Malvasia, Nasco

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Tenuta Olianas](#)

Proprietà: Stefano Casadei e famiglia

Olianas

Enologo: Stefano Casadei

Nato da un'iniziativa imprenditoriale condivisa tra più famiglie, il progetto vitivinicolo Casadei è costruito sulla base di un approccio "biointegrale" - non un metodo di lavoro, ma piuttosto una filosofia di vita. E una delle anime del progetto è la Tenuta Olianas nel cuore della Sardegna, tra Campidano, Marmilla e Barbagia. I vigneti della maison sarda affondano le radici su suoli diversificati - dalle sabbie al calcare, dalle argille ai terreni vulcanici - e questo porta i vitigni autoctoni (Cannonau, Bovale, Semidano, ma anche gli aromatici Nasco e Malvasia) a offrire espressioni diverse a seconda della vigna e del terroir. In cantina, il progetto Le Anfore di Elena Casadei poggia sui contenitori in terracotta (dalla Georgia e dalla Toscana) voluti dal padre, Stefano Casadei. Elena firma una collezione di vini da uve d'eccellenza che seleziona personalmente per ogni annata. Il "suo" Malvasco è un passito capace di intrigare per la fresca sensibilità. Le migliori uve di Malvasia di Cagliari e Nasco vengono appassite parte in pianta e parte sui graticci; in seguito, macerazione a freddo, fermentazione e affinamento (almeno 5 mesi) avvengono in anfora. Il risultato è un vino dolce eppure tannico, persistente, raffinato. Al naso spiccano sentori di frutta disidratata e miele di erica, camomilla e salvia, mentre al palato la dolcezza del frutto è bilanciata dalla sapidità e il corpo pieno viene inebriato dall'acidità sobria.

(Giambattista Marchetto)

SECONDO MARCO

D oc Valpolicella Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

altre uve autoctone

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Secondo Marco Azienda Agricola](#)

Proprietà: Marco Speri

Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Maturato per sei mesi in cemento e per altri sei in legno grande, il Valpolicella Classico 2019 di Secondo Marco possiede intensi e fragranti aromi di amarena, ciliegia e spezie, con tocchi lievi di erbe officinali. Il sorso è tendenzialmente sapido e dai leggeri toni caldi che contrastano con una buona verve acida, rendendolo vino succoso e scorrevole fino ad una precisa e tonica chiusura. Nel 2008 Marco Speri decideva, con il supporto del padre Benedetto (uno dei fondatori della storica cantina Speri Viticoltori, dove anche Marco ha affinato la sua esperienza), di avviare il suo progetto enologico personale a Fumane, nel cuore della Valpolicella. Un'azienda che si è fatta conoscere meritoriamente, proponendo una viticoltura attenta, per una materia prima che dovrà affrontare l'appassimento, e una gestione enologica altrettanto accurata, che vede in cantina la presenza di tini d'acciaio, cemento e legno grande per ospitare vini, costruiti per durare nel tempo e dalla cifra stilistica ben definita e non privi di rimandi alla tradizione. Si tratta di etichette che trovano nella ricerca della tensione e della finezza il loro tratto distintivo, rappresentando uno degli esempi più nitidi e convincenti del "nuovo corso" dei vini del veronese. L'estensione dei terreni vitati è di 17 ettari a biologico, da cui si ottengono 85.000 bottiglie a costituire la produzione complessiva di questa realtà.

(fp)

CANTINE ASTRONI

Dop Campi Flegrei Piediroso Tenuta Camaldoli Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Piediroso

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 26,50

Azienda: [Società Cantine degli Astroni](#)

Proprietà: Salvatore, Vincenzo e Giorgio

Varchetta, Cristina e Vincenzo Varchetta

Enologo: Gerardo Vernazzaro

Vigna Camaldoli sono otto gradinate di filari che si affacciano sulla città di Napoli: tre ettari piantati trent'anni fa a 280 metri sul livello del mare. Siamo nella parte più alta della città, ancora nei Campi Flegrei, un luogo magico dove i vigneti sono stati piantati in antichi crateri di vulcani ormai spenti. Ad occhio nudo se ne vedono 30, ma sono più di cento. La Camaldoli è una vigna metropolitana - Napoli è la seconda città con più ettari vitati dopo Vienna - dove la famiglia Varchetta raccoglie le uve di piediroso per la Riserva: «L'uva migliore viene lasciata a maturare fino a ottobre - racconta Cristina, donna del vino - I grappoli vengono diraspatis a mano, acino per acino. La vinificazione avviene in un tino in ciliegio, un legno poroso che permette una bella ossigenazione. Il Piediroso ha bisogno di ossigeno, perché può avere un problema di riduzione». È un cratere di un vulcano che si è formato nel secondo periodo flegreo, la terra è tufo giallo napoletano. Un tempo si chiamava Monte Prospetto. Qui i monaci che fondarono un monastero. «Il Piediroso sta vivendo la sua seconda vita - aggiunge Cristina - è difficile da coltivare e da vinificare. È il vino dell'allegria, rappresenta bene la napoletanità». Naso complesso con note di erbe mediterranee e tabacco, ribes nero e mora che tornano in bocca. Si abbina ai piatti «pomodorosi»: polipetti alla Luciana o coniglio col pomodoro.

(Fiammetta Mussio)



DOMAINE BRUNO CLAIR

Aoc Chambolle-Musigny Les Véroilles

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Domaine Bruno Clair](#)

Proprietà: famiglia Clair

Enologo: Edouard e Arthur Clair

Nella sottozona borgognona di Chambolle-Musigny, Domaine Bruno Clair coltiva in 1,5 ettari il Cru Les Véroilles, capace di regalare vini dal classico tocco raffinato. La versione 2018 possiede naso delicato che rimanda ai frutti di bosco, alla viola, alla liquirizia e alle spezie. In bocca, la trama tannica è ben profilata e consistente pur nella sua leggiadria di fondo, il sorso è fragrante e ritmato e il finale è persistente e dai ritorni fruttati e balsamici. Il Domaine Bruno Clair conta su oltre 24 ettari di proprietà sparsi nei migliori village della Cote d'Or. La sua produzione è contraddistinta da una grande precisione stilistica e i suoi vini sono una paradigmatica fotografia dei terroir di appartenenza. Bruno Clair ha fondato il domaine che porta il suo nome nel 1979, mettendo insieme piccoli appezzamenti in Marsannay, Fixin, Savigny-Lès-Beaune e Morey-Saint-Denis. Nel 1986, Bruno Clair, a causa di varie vicissitudini familiari, prende in affidamento anche i vigneti dei suoi genitori, fratelli e sorelle, di Chambertin-Clos-de-Bèze, Les Cazetiers, Clos-Saint-Jacques, Clos du Fonteny, a Vosne-Romanée e a Chambolle-Musigny. Nel 1993, altri vigneti furono acquistati dal Domaine Bruno Clair coinvolgendo Corton-Charlemagne, e alcuni piccole porzioni a Pernand-Vergelesses e ad Aloxe-Corton, per arrivare, nel 1996, con l'acquisizione del Petite Chapelle, all'estensione attuale.

(are)

DONNAFUGATA

Doc Moscato di Pantelleria Kabir

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 21,50

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla

Il moscato dolce naturale di Pantelleria conta sulla ricchezza in zuccheri dell'uva fresca e non sulla loro concentrazione in appassimento, come il più celebrato Passito. Per questo sono solo le uve più zuccherine di Zibibbo a essere destinate al Kabir. Provengono da diverse contrade in cui Donnafugata ha i suoi 68 ettari di vigneto sull'isola. Un privilegio alla zagara e di altri fiori dolci, di frutti tropicali, melone e miele e la chiusura salmastra. Un'esplosione aromatica dolce che in bocca si contiene e non divenendo stucchevole. Questa apparente dicotomia, insieme a una gradazione contenuta, ne fa un vino particolarissimo e versatile da abbinare sia al dolce sia per contrasto al salato, poco praticato, ma formidabile (formaggi caprini, bottarga, acciughe!). E ancora come aperitivo "esotico" giocando sulla temperatura, perché servendolo fresco la percezione del dolce si smorza.

(Clementina Palese)

CASALI VITICULTORI

Emilia Igp Rosso Invernaia Millenovecento Edition

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malbo Gentile, Cabernet

Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 1.900

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Emilia Wine Società Coop. Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Davide Carnevali

L'Invernaia Millenovecento Edition 2019 fa parte della linea omonima che nel suo nome vuole evocare l'evoluzione in cantina del vino durante l'inverno. Maturata per più di un anno in barrique possiede profumi che rimandano ai frutti neri, al sottobosco, e alla vaniglia, mentre in bocca il sorso è denso, succoso e dai tannini solidi, che si esauriscono in un finale appagante dai ritorni fruttati e speziati. La storia di Casali Viticoltori, la più antica realtà vitivinicola reggiana, ha inizio nel 1900 quando Giuseppe Casali decise di trasformare la sua produzione familiare in una vera e propria attività. La prima cantina, collocata a ridosso dell'antica Rocca dei Boiardo di Scandiano, con il crescente successo dei vini sul mercato, si trasferì negli anni Ottanta del secolo scorso nell'attuale sede a Pratissole di Scandiano. Oltre alla coltivazione delle varietà che compongono l'articolato universo dei Lambruschi - Marani, Salamino, Montericco, Grasparossa, Montericco, Ancelotta - e ad un apporto non secondario di vitigni internazionali, Casali Viticoltori alleva anche la varietà a bacca bianca di antica coltivazione Spergola. Casali Viticoltori, dalla fine del 2014, è entrata a far parte del Gruppo Emilia Wine, che con più di 700 soci coltiva un vigneto di circa 1870 ettari tra il fiume Po, la Via Emilia e l'Appennino Reggiano, producendo ogni anno circa 2 milioni di bottiglie.

(fp)

COLLINE ALBELLE

Toscana Igt Rosso Inrosso

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Colline Albelle Società Agricola](#)

Proprietà: Julian Reneaud e soci

Enologo: Julian Reneaud

Colline Albelle nasce nel 2016 dal sogno del giovane enologo Julian Reneaud e dal suo incontro con due produttrici bulgare, Dilyana Vassileva e Irena Gergova. A farli incontrare è la comune passione per il vino e per la terra toscana. L'idea è di recuperare una vecchia proprietà vitivinicola ormai in stato di abbandono a Riparbella con l'obiettivo di salvare le piante migliori e impiantarne di nuove, fino a raggiungere una superficie vitata di dieci ettari. Julian si occupa del lavoro in vigna e in cantina, dandogli una direzione moderna, improntata alla sostenibilità e alla biodiversità, Dilyana condivide con Julian la definizione dei vini della proprietà, mentre Irena si occupa della direzione artistica del progetto. Dopo il debutto dell'anno scorso di In Bianco, un Vermentino in purezza, esce oggi In Rosso, un Merlot in purezza ispirato ai vini di Bordeaux degli anni '80, più leggeri in alcool, freschi ed eleganti. Questo vino, rosso rubino impenetrabile, si presenta al naso intenso ed elegante, con note di frutti rossi e una leggera speziatura. Con l'ossigenazione emergono sentori di mora, mirtillo e melagrana, seguiti da note, balsamiche, eteree, di foglia di pomodoro e chiodi di garofano. L'ingresso in bocca è fresco, con un tannino di carattere ma elegante e ben integrato. Al palato il vino è equilibrato, con ampie note di frutti rossi e un finale elegante, con una piacevole nota di liquirizia.

(Paolo Lauria)



FEUDO DEL BOSCHETTO

Doc Sicilia Pinot Nero Boschetto Rosso
Millemetri

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Castello di Solicchiata](#)

Proprietà: Barone Arnaldo Spitaleri

Enologo: Barone Arnaldo Spitaleri

MOËT & CHANDON

Aoc Champagne Extra Brut Grand Vintage

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Champagne Moët & Chandon](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Benoit Gouez

QUINTODECIMO

Doc Irpinia Falanghina Via Del Campo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Quintodecimo](#)

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Enologo: Luigi Moio

DAMILANO

Docg Barolo Cannubi 1752 Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 220,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

A trasformare l'antico feudo Spitaleri di Muglia in una moderna azienda agricola fu Felice Spitaleri, che possiamo considerare non solo il detentore di tanti primati ma anche un vero e proprio precursore dal punto di vista enologico al pari di Camillo Benso Conte di Cavour o di Bettino Ricasoli. Fu lui a impiantare già nel 1855 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, per uscire qualche anno dopo nel 1858 con il primo taglio bordeaux italiano, idem per il Pinot Noir, di cui fu il primo imbottigliatore in Italia. E, a base di Pinot Nero e Nerello, fu il primo vino ad essere imbottigliato come Etna, codificandone nel 1866 la formula. Il successo dei suoi vini lo spinse a costruire il Castello di Solicchiata, un maniero solo nelle forme ma progettato come una moderna cantina al servizio dei 150 ettari di vigneto che lo circondavano, un vero e proprio "château" per dirla alla francese. A riportare agli antichi splendori il Castello di Solicchiata è stato l'attuale proprietario il Barone Arnaldo Spitaleri che ha ripreso in mano l'azienda e la produzione vitivinicola come Feudo del Boschetto. Di recente abbiamo provato il Pinot Nero Boschetto Rosso Mille Metri 2014 ancora freschissimo al naso nei raffinati toni di frutti rossi e neri, tabacco, erbe officinali e spezie; morbido e vellutato il sorso, spinto bene dall'acidità e dotato di una elegante trama tannica, lungo e accattivante il finale.

(are)

La prima degustazione ufficiale del Grand Vintage annata 2015 si è tenuta al Caveau Napoleon, nelle cantine della Maison Moët & Chandon che corrono per 28 km sotto Epernay, a partire dalla nota Avenue de Champagne. Con il 2015 la Maison vanta il suo il 76esimo Grand Vintage, la cui prima annata risale al 1921. Una storicità invidiabile che permette agli enologi guidati dallo Chef de Caves Benoit Gouez di tracciare l'andamento delle vendemmie, potendo trarre indicazioni sul potenziale di evoluzione degli Champagne. L'anno 2015 è stato caratterizzato da un clima estremo: un inverno mite si è trasformato in una calda primavera, seguita da un'estate secca dal caldo record, un po' come nel 2003, con una vendemmia iniziata il 7 settembre. Dall'assaggio dei vins clair è emerso subito il potenziale dato dalla maturità del frutto, caratteristica tipica del Grand Vintage. Uno champagne solare sin dalle prime note, con biscotti all'orzo e strudel di mele, e una freschezza di arancia bionda che ritorna al palato insieme alla sua buccia, come un elemento stimolante sul finale, che non è dato dall'acidità ma da un lieve e fascinoso tocco amaricante a dare elegante persistenza. Oggi Benoit Gouez è molto interessato ad esplorare l'elemento di "amertume" dello Champagne, un tocco gourmand che permette di andare oltre la dolcezza, che ha caratterizzato il passato, e l'acidità, che ha caratterizzato gli anni '90.

(Chiara Giovoni)

La Falanghina Via del Campo 2020 di Quintodecimo è bianco complesso ed articolato, affinato per 10 mesi in barrique. I suoi profumi sono condotti da rimandi continui alla frutta esotica e ai fiori di acacia, a cui si sovrappongono sfumature tostate e speziate. In bocca, il sorso è caldo e sapido, di struttura ben profilata e dal finale intenso ancora su note boisé e ritorni fruttati. Quintodecimo è la cantina del professore Luigi Moio, Ordinario di enologia all'Università Federico II di Napoli e figura di riferimento per l'enologia accademica italiana e non solo, essendo infatti anche Presidente dell'Oiv (organizzazione internazionale della vigna e del vino). Si trova in Irpinia, nei pressi di Mirabella Eclano, ed è l'eredità del padre viticoltore che Luigi, insieme alla moglie Laura, ha trasformato, a partire dal 2001, in un vero e proprio progetto di vita, creando, al contempo, una cantina moderna e capace di proporre vini che non lasciano certi indifferenti. La conduzione dei vigneti, 30 ettari di estensione complessiva, è a biologico e le varietà prevalentemente allevate sono quelle locali dall'Aglianico al Fiano, dalla Falanghina al Greco di Tufo. Il portafoglio etichette a marchio Quintodecimo comprende sia vini bianchi che rossi dalla impeccabile esecuzione e dalla cifra stilistica moderna, esenti da inutili forzature ma di straordinario spessore aromatico e gustativo.

(fp)

Il Barolo Docg Riserva "Cannubi 1752" rappresenta la somma della filosofia produttiva della famiglia Damilano - in attività a Barolo dal 1890 - basata sulla valorizzazione del vitigno principe delle Langhe, il Nebbiolo, e in special modo sul mettere in bottiglia le menzioni geografiche più vocate, prima tra tutte il Cannubi. Il Barolo Docg Riserva Cannubi 1752 nasce dalle particelle storiche della collina di Cannubi, che con la sua particolare composizione del terreno (calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla) assicura una qualità esclusiva alle uve prodotte. Il nome del vino viene dall'anno a cui risale la più antica bottiglia delle Langhe, oggi conservata nella città di Bra, che porta il nome di Cannubi. "La 2015 - ha spiegato la famiglia Damilano all'Enoteca La Torre-Villa Laetitia a Roma - rispecchia un'ottima annata": il Nebbiolo in quella vendemmia è arrivato a maturazione in modo perfetto, seppur in anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. In particolare nella seconda parte dell'estate si è notato un andamento climatico tale da consentire un ottimo accumulo di polifenoli. Nel bicchiere il vino presenta un colore rosso rubino granato. Il profumo è intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco. In bocca è robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pienezza.

(Cristina Latessa)



MASI

Docg Amaranone della Valpolicella Classico
Mazzano

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 15.350

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

250 anni di storia aziendale sono sufficienti per poter fare una sorta di bilancio per Masi, anche tramite 2 verticali di Amaranone, distribuite fra il 1958 e il 2016, fra 4 diverse etichette. 28 bicchieri assaggiati a metà ottobre, che hanno dato una buona misura dei limiti e delle potenzialità del grande vino della Valpolicella, nelle interpretazioni che Masi ha saputo dare nell'evolvere della sua esperienza agronomica ed enologica. La verticale/orizzontale dei 3 cru - Vaio Armaron, Campolongo di Torbe e Mazzano, confrontati in 5 diverse annate - ha permesso di capire come sia possibile, nonostante l'appassimento, identificare nette differenze fra uve cresciute in clima-terreni-altitudini diverse. Ecco, quindi, il carattere dolce e morbido del Vaio Armaron di Serego Alghieri, che cresce a Fumane a 250 metri, con clima tendenzialmente umido, in un terreno sciolto di media profondità. A Torbe prende forma il ricco e glicerico Campolongo di Masi, a poco meno di 400 metri, su terreni rossi calcarei, vulcanici di età "recente" e ricchi di humus. Infine l'austero e deciso Mazzano, dai 400 metri dell'alta Valle di Negrar: qui i terreni sono sempre vulcanici ma più antichi, la pendenza notevole e ventilata. La versione 2012 è complessa e reattiva, dal sorso tondo e aderente, dolce e balsamico; i profumi terziari di china, goudron, sottobosco e vernice tornano coerenti in bocca insieme all'amarena, chiudendo agrumato.

(ns)

APOLLONIO

Salento Igp Rosato Susumaniello Il 150

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Susumaniello

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Apollonio Casa Vinicola](#)

Proprietà: famiglia Apollonio

Enologo: Massimiliano Antonio Apollonio

Tra le varietà di antica coltivazione pugliesi, il Susumaniello, arrivato in terra pugliese probabilmente dalla Dalmazia e coltivato in prevalenza nel Salentino, tra le province di Brindisi e Lecce, ha trovato nel recente passato una nuova stagione di sviluppo. La versione rosato 2021 di Apollonio, il "Il 150", si mostra alla vista di un bel rosa corallo. I suoi profumi spaziano dal melograno al pompelmo, con tocchi di fragola e leggeri rimandi alla rosa. Al palato, il sorso è tendenzialmente fragrante e di spiccata sapidità, a rendere la beva agile ed immediatamente piacevole. Apollonio detiene un ruolo fondamentale nella storia enoica pugliese, riempita dal lavoro e dalle intuizioni di quattro generazioni di vignaioli. Fu Noè Apollonio nel 1870 - che poi contribuì allo sviluppo del vino salentino nei primi decenni del secolo scorso, quando era considerato esclusivamente come taglio per le partite dei vini destinate al Nord Italia - a costruire le basi di questa realtà. Ma è nei primi anni Settanta che l'azienda compie il passaggio decisivo, imbottigliando vini con il proprio marchio e diventando una delle prime realtà operanti in Puglia a comprendere l'intera filiera, dalle uve alle etichette. Oggi è il turno di Massimiliano e Marcello Apollonio, che guidano una realtà ormai consolidata da un'estensione vitata di circa 100 ettari di vigneto e una produzione media di 1.500.000 bottiglie.

(fp)

ZOOM



CASEIFICIO QUADALTI, PECORINO DI MAREMMA

LOCALITÀ ARCILLE, 41 - CAMPAGNATICO (GR)

Tel: +39 0564 998073

Sito Web: www.caseificioquadalti.it

Graziano Quadalti insieme ai cugini, Tiziano, Michele e Pier Giovanni, gestisce questa azienda di Campagnatico, nel grossetano, sui cui terreni si producono foraggi e cereali per alimentare un gregge di circa 2000 pecore di razza sarda. La famiglia Quadalti pratica questa attività da circa tre generazioni, ma è dagli inizi del Nuovo Millennio che è nato il caseificio per la trasformazione del latte in formaggi e latticini. Dal laboratorio, autonomo dal punto di vista energetico grazie a un impianto fotovoltaico, escono formaggi freschi e stagionati. Dalla "Delizia del Pastore", formaggio fresco spalmabile alla ricotta, al Ravaggiolo, ai pecorini. Tra questi ultimi, il fresco Pecorino "Maremma Ghiotta", "lo Zi' Lorianò" semi stagionato per 35-45 giorni, lo stagionato (dai 120 ai 180 giorni) e i pecorini aromatizzati al pepe rosa, pepe verde, peperoncino, noci, pistacchi, erba cipollina. Lavorano anche latte vaccino maremmano per preparare yogurt naturali e alla frutta (fragola, banana, albicocca, frutti di bosco).

RISTORANTE



DAV

PIAZZA TRE TORRI, 3 - C/O TORRE ALLIANZ, MILANO

Tel: +39 02 36723830

Sito Web: davmilano.com

Dopo Cantalupa a Brusaporto e il primo DaV Mare a Portofino, la famiglia Cerea apre anche il DaV Milano by Da Vittorio. La location, curata nei minimi dettagli, è al primo piano del grattacielo Allianz, nell'esclusivo quartiere City Life, con 60 coperti all'interno e 90 nella terrazza con affaccio sulla piazza Tre Torri. La formula casual dining unisce le pizze a piatti informali, ma sempre basati sulla massima qualità della materia prima. Nel menù accanto alle "istituzioni" come il pacchero, l'elefantino con patate al forno e pomodorini canditi, si trovano i casoncelli con melanzane alla cenere e pomodorino giallo, la guancetta di vitello con spuma di patate alle erbe e marmellata di pomodoro. Novità nella città degli aperitivi, è l'antipasto in condivisione, il CondiviDaV, composto da nove portate in sharing. Per finire i cannoli alla crema, che i clienti possono riempire da sé. A guidare la brigata di cucina gli chef Paolo Pivato e Nicholas Reina, che si sono formati con Chicco e Bobo Cerea.



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: © WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it 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