

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 232 - Dal 13 al 19 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 13 AL 19 NOVEMBRE 2022

Duca di Salaparuta

Podere Forte

Dow's Port

Marchesi di Barolo

Ornellaia

Emanuele Gambino

Fontana Candida

Bruno Paillard

Fattoria di Valiano

Leone de Castris

Cantina di Tollo

Mandrarossa

Kellerei Andrian

Masselina

Zoom: Sambava, Spezie del Madagascar

Ristorante: Spazio Niko Romito Bar e Cucina - Roma





DUCA DI SALAPARUTA

Terre Siciliane Igt Cabernet Franc Suòlo N. 7

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cantine Duca di Salaparuta](#)

Proprietà: ILLVA Saronno Holding

Enologo: Barbara Tamburini

PODERE FORTE

Doc Orcia Rocca d'Orcia Rosso Villaggio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Forte](#)

Proprietà: Pasquale Forte

Enologo: Christian Cattaneo

DOW'S PORT

Do Porto Aged Tawny Port 30 Years Old

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Touriga Nacional e Franca, Tinta

Roriz e Barroca, Alicante Bouchet, Souzão

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Dow's Port](#)

Proprietà: Symington Family Estates

Enologo: Charles Symington

MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Sarmassa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 64,00

Azienda: [Cantine dei Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Marco Marsili

Un mare di vino e molti "livelli" produttivi, ma anche un'impostazione manageriale di primo piano, che consente di pescare con grande facilità etichette di fattura ineccepibile, in certi casi ottima, accanto ad un sempre centrato e corretto rapporto con il prezzo. È questo l'attuale volto di Duca di Salaparuta, marchio storico della Sicilia enoica. L'azienda fu fondata nella prima metà dell'Ottocento dal Principe Giuseppe Alliata di Villafranca, Duca di Salaparuta. Il figlio Edoardo dette la svolta imprenditoriale alla cantina, ma il vero salto di qualità arrivò con Enrico. Nel 1961 l'azienda passò alla Regione Sicilia e, negli anni Novanta, fu acquisita dal Gruppo Illva di Saronno. Oggi Duca di Salaparuta riunisce tre brand storici Corvo, Duca di Salaparuta e Florio articolati dalla Illva Saronno Holding in un'unica realtà che rappresenta il primo gruppo viticolo privato in Sicilia. Nel 2001, l'acquisizione di tre nuove tenute: "Risignolo" nella zona di Salemi, "Suor Marchesa" a Gela e "Vajasindi" sull'Etna, che alimentano le nuove linee aziendali. Nasce nel 2020 il progetto "Suòlo" composto da tre vini: Suòlo n.3 (Sauvignon), Suòlo n.5 (Zibibbo) e Suòlo n.7 (Cabernet Franc). Quest'ultimo, 2020, maturato per un anno in barrique, profuma di frutti neri, pepe, erba tagliata e liquirizia. In bocca, il sorso è corposo, dai tannini articolati e dal finale avvolgente di nuovo sul frutto e le spezie.

(are)

Podere Forte nasce nel 1997 per opera di Pasquale Forte, ed oggi conta su 24 ettari a vigneto allevati in biodinamico, per una produzione di 15.000 bottiglie. Si tratta di una realtà capace di costituire un vero e proprio "sistema", in cui natura e uomo si integrano in un contesto in continua evoluzione. I vini dell'azienda di Castiglione d'Orcia sono frutto di una meticolosa zonazione, che ha messo in evidenza precisi appezzamenti da cui si originano dei veri e propri Cru. 6 le etichette fondamentali (più lo spumante Metodo Classico "Ada" ottenuto da sole uve Sangiovese ed affinato sui suoi lieviti per 60 mesi): l'Igt "Corfiero" (blend a base di Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot - sino alla vendemmia 2020 - e Sangiovese, fermentato e affinato per 16/18 mesi in rovere), l'Igt "Guardiavigna" (Cabernet Franc in purezza, affinato in legno per 18/20 mesi), l'Orcia Doc "Petruccino" (Sangiovese in purezza maturato in legno per 14 mesi), l'Orcia Doc "Petrucci Melo" (Sangiovese in purezza che resta in legno per 22/24 mesi), l'Orcia Doc "Petrucci Anfiteatro" (Sangiovese maturato in legno per 22/24 mesi) e l'Orcia Doc "Villaggio" (Sangiovese invecchiato in legno per 14/16 mesi), oggetto del nostro assaggio. La versione 2019 profuma di cacao, amarena, frutti di bosco e tabacco. In bocca, il sorso è succoso e scorrevole con tannini ben profilati e una penetrante nota sapida nel ricco finale.

(fp)

La grandezza di un vino come il Porto forse la si comprende fino in fondo solo quando si è davanti alla bellezza delle vigne a strapiombo sulla valle del Douro, dove il vento sferzante e la luce del sole completano il lavoro in vigna e in cantina regalando vini straordinari. Tuttavia, già all'assaggio si viene rapiti dai profumi e dalle complesse sensazioni organolettiche. Dow's, nata nel 1798 e diventata presto una delle cantine più importanti (grazie al commercio dei vini in Inghilterra e al legame con alcune famiglie inglesi come Symington che oggi ne è proprietaria esclusiva), possiede alcune delle più rinomate vigne della regione; vinifica nella celebre Quinta do Bonfim, a Pinhao, per poi affinare i vini, come da tradizione, nelle cantine di Villa Nova de Gaia, di fronte a Porto. Tra le varie tipologie di Porto prodotte dalla casa e che meritano l'assaggio non si può non consigliare il Tawny Port invecchiato 30 anni, da servire rigorosamente fresco. Di colore ambrato brillante con riflessi aranciati, questo vino si percepisce intenso, elegante e complesso al naso, con note floreali e di frutti rossi, scorza di arancia, fichi secchi, datteri, cannella e cacao. L'ingresso in bocca è fresco, dolce, con un tannino elegante e ben integrato, per un equilibrio straordinario. Al palato, la complessità aromatica si percepisce ancora più ampia, con prevalenti fresche note agrumate, di cacao e caffè caramellato. Finale lunghissimo, elegante e piacevole.

(Paolo Lauria)

Il Barolo Sarmassa 2018, maturato per almeno 18 mesi in botti di rovere di diversa capacità scelte ogni anno in base alle caratteristiche che il terreno di provenienza e l'annata hanno conferito al vino, possiede aromi di piccoli frutti rossi, rosa, vaniglia, liquirizia, spezie, resina di pino e tabacco. In bocca, il sorso è ampio e pieno, dai tannini materici e dal ritorno del frutto ad accompagnare un finale intenso ancora su toni speziati e boisé. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona lavorava nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo e i vigneti. Grazie alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubi e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), l'azienda cominciò ad imporsi. Oggi, la Marchesi di Barolo (che allo storico Cru Cannubi ha aggiunto anche quelli di Costa di Rosa e Sarmassa, protagonista del nostro assaggio) è una delle realtà più grandi dell'intero areale ed è ancora condotta dalla famiglia Abbona: Anna, Ernesto e i figli Valentina e Davide. Duecento sono gli ettari vitati in possesso, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione di un milione e mezzo di bottiglie.

(fp)



ORNELLAIA

Toscana Igt Bianco Poggio alle Gazze

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Vermentino, Viognier, Verdicchio

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Olga Fusari

Benché, nel recente passato, sia l'Ornellaia Bianco (prima annata 2013) a raccontare con maggiore dovizia di particolari l'attitudine bianchista della storica cantina bolgherese, tra i filari dei suoi vigneti sono presenti varietà a bacca bianca praticamente fin dalla sua fondazione. Le loro uve hanno costituito e continuano a farlo il Poggio alle Gazze (prodotto dal 1987 al 2001, per poi tornare sugli scaffali con l'annata 2009), oggetto del nostro assaggio. La versione 2020, ottenuta da un blend di Sauvignon, Vermentino, Verdicchio e Viognier e vinificato e affinato per 6 mesi in barrique nuove e usate, acciaio e cemento, profuma di erbe aromatiche, frutta gialla, agrumi e fiori di tiglio, con qualche cenno speziato. In bocca, il sorso è sapido e avvolgente, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente ancora su timbri agrumati. L'Ornellaia, oggi 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, prendendo forma agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso, diventando protagonista da subito del cosiddetto "rinascimento" enoico della Toscana e conquistando tutti senza lasciare dubbi.

(are)

EMANUELE GAMBINO

Vino Bianco Biologico Mo' Frem

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 4.448

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agr. Emanuele Gambino](#)

Proprietà: Emanuele Gambino

Enologo: Claudio Dacasto

Si diverte a sperimentare: lui la chiama «sana follia dell'esordiente». Emanuele Gambino ha vinificato la sua prima vendemmia nel 2020. Quattordici ettari di vigneti, coltivati in biologico, sulle colline che da Costigliole d'Asti, dove ha sede la nuova cantina, sconfinano fino in Langa, a Santo Stefano Belbo. È proprio qui che nasce il Moscato Bianco del Mo' Frem, in quattro ettari di filari in un «suri», una collina soleggiata dove l'uva matura bene. Poca produzione, che non supera gli 80 quintali a ettaro. L'uva è dolce naturale, ma Emanuele ha voluto un Moscato secco: «Volevo creare un'alternativa ai miei vini rossi ma con un vitigno autoctono: amo e credo nelle potenzialità del Moscato, così nel 2020 ho fatto la prima sperimentazione e l'ho affinato in un'anfora di terracotta da 750 litri. Il 2021, invece, ha fatto solo acciaio: ho utilizzato il metodo Vinooxygen® messo a punto da due fratelli astigiani, l'enologo Andrea e l'ingegnere Luca Elegir, per produrre vino di alta qualità senza travasi». Mentre l'anfora esalta le note balsamiche del vitigno, l'acciaio mantiene un quadro aromatico molto più intenso: salvia, fiori bianchi, miele, albicocca. Al palato è secco con una lieve e piacevole nota mandorlata. È perfetto con il sushi e in genere con il pesce. Si abbina bene ai sapori agrodolci della cucina asiatica: provato con il pecking porc, il maiale cacinato alla moda pechinese.

(Fiammetta Mussio)

FONTANA CANDIDA

Docg Frascati Superiore Luna Mater Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Greco, Bombino

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Fontana Candida](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Mauro Merz

Il Frascati Superiore Luna Mater Riserva 2018 possiede profumi freschi e puliti di fiori di campo e frutti a polpa bianca. In bocca, il sorso è scorrevole e morbido, ma ben sorretto da una gradevole sapidità che ne contraddistingue anche il finale ancora sul frutto. La vocazione principale di Fontana Candida è senz'altro la produzione bianchista, incarnata da un parco varietale che comprende varietà quali la Malvasia Bianca di Candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano Toscano, il Greco (Trebbiano Giallo), il Bombino Bianco e il Bellone, quest'ultimi quasi in estinzione. Fontana Candida, una delle realtà che compongono il variegato mosaico enoico del Gruppo Italiano Vini, si trova nell'Agro Tuscolano, a Monteporzio Catone (sulla collina che le dà il nome) e conta su 214 ettari di vigneto, per una produzione di 720000 bottiglie. I terreni sono contraddistinti dalle "pozzolane" o "terranelle", ceneri vulcaniche, che hanno originato suoli sabbiosi e profondi. Oltre sessanta anni di storia aziendale sulle spalle - la cantina cominciò ad imbottigliare nel 1958 - e un legame con i grandi numeri tipici delle realtà produttive dei Castelli Romani non hanno ostacolato la ricerca di una qualità convincente, soprattutto da quando il Giv è l'"azionista di maggioranza". Un elemento quest'ultimo che fa il paio con un innalzamento qualitativo della denominazione, verificatosi in tempi più recenti.

(fp)

BRUNO PAILLARD

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 127.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Champagne Bruno Paillard](#)

Proprietà: famiglia Paillard

Enologo: Alice e Bruno Paillard

Al debutto di ogni millesimo di Bruno Paillard il primo pensiero è "bisogna aspettare": da considerare più come un timbro stilistico che una mancanza di prontezza del vino, perché Bruno Paillard fin dagli inizi ha ricercato la freschezza, la finezza e la precisione. Specie nelle cuvée blanc de blancs millesimate, specifica declinazione in chiave Chardonnay di un'annata, i Crus sono selezionati con l'intento di offrire una prospettiva di invecchiamento di ampio respiro. La non semplice vendemmia 2013 ha richiesto grande rigore produttivo ma il risultato è la dimostrazione della filosofia della Maison: un'annata caratterizzata da basse temperature medie stagionali, gelate e grandine seguite da clima secco, che ha costretto ad attendere la fine di settembre per vendemmiare uve il più possibile mature, nonostante i rischi dovuti alle intemperie. Ogni decisione di Alice e Bruno Paillard è ponderata ma alla fine la raccolta degli Chardonnay è stata convincente ed è nato questo Blanc de Blancs frutto solo dei villaggi Grand Cru di Le Mesnil-sur-Oger e Oger, vinificate per il 25% in barrique. Uno Champagne dall'estetica composta, insieme vivace e sottile, gessoso e agrumato: note brillanti di limone e scorze di lime, dal finale di scaglie di mandorle e lemon curd. I suoi tratti evanescenti ed insieme assertivi richiamano la parola "Libertà", cui l'artista Anne Commet si è ispirata per realizzare l'etichetta.

(Chiara Giovoni)



FATTORIA DI VALIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione San Lazzaro

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Fattoria di Valiano](#)

Proprietà: Mario Piccini

Enologo: Pasquale Presutto

Il Chianti Classico Gran Selezione San Lazzaro 2018, Sangiovese in purezza ottenuto dall'omonimo Cru posto a 360 metri di altezza e maturato per 20 mesi in legno grande, profuma di frutta rossa fresca, con i rimandi alla ciliegia e all'amarena a svolgere il ruolo di protagonisti, con tocchi di rosa appassita, sottobosco e spezie a completarne il quadro olfattivo. In bocca, il sorso possiede lampi fragranti e grintosi insieme a tannini serrati e ampi, che lo rendono al contempo denso e reattivo fino ad un finale intenso e sapido, dai ritorni boisé. Nell'articolato mosaico enoico della famiglia Piccini le tenute di Valiano, nella sottozona chiantigiana di Vagliagli, Villa al Cortile a Montalcino e Moraia in Maremma, formano, insieme al Chianti Geografico (nella sottozona di Gaiole in Chianti), un gruppo solido dalle radici ben piantate in Toscana, che trova tuttavia anche sbocchi fuori dai confini regionali nella Tenuta etnea di Torre Mora e nella lucana Regio Cantina. Il risultato sono numeri non trascurabili: quasi 500 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 15.000.000 di bottiglie. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, composta da Mario, Martina ed Elisa Piccini, che ne mantiene la capacità di penetrazione nei mercati di tutto il mondo, costituendo uno dei marchi più diffusi del vino toscano oltre confine.

(are)

LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Malvasia Bianca Donna Lisa

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Malvasia Bianca

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Vinicola Leone de Castris](#)

Proprietà: famiglia Leone de Castris

Enologo: Andrea Esposito, Riccardo

Cotarella

Ricca nei profumi e avvolgente al gusto, la Malvasia Donna Lisa affina in acciaio per quattro mesi. È una Malvasia generosa, che parla di Sud e di sole. La versione 2020 ha in più una dinamica più pronunciata, frutto di un'annata tendenzialmente fresca e offre profumi di frutta esotica, cenni agrumati e leggeri tocchi erbacei. Toni fragranti e fruttati tornano anche nel sorso, dove predominano ampiezza e intensità, che restano a dettare i ritmi anche del finale. La traccia storica di Leone De Castris è profonda nel panorama enologico pugliese. Ma certamente l'evento più importante è forse quello accaduto nel 1943. Dalla cantina salentina uscivano, per la prima volta in Italia, le bottiglie di un rosato dal nome curioso e destinato ad entrare tra le etichette più note del vino italiano: Five Roses. Aveva espressamente richiesto una grossa fornitura di vino rosato il generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, chiedendo però che il suo nome potesse essere ben compreso dagli americani. Un fatto destinato ad aprire in modo significativo il vino pugliese al mondo e al successo raggiunto nel recente passato. Tante cose sono cambiate da allora, eppure l'azienda, ancora nelle mani della famiglia De Castris e con un patrimonio viticolo di 300 ettari per una produzione di 2.500.000 bottiglie, resta uno dei poli più significativi della Puglia enoica e non solo.

(fp)

CANTINA TOLLO

Dop Montepulciano d'Abruzzo Cagliolo Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cantina Tollo Coop. Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Riccardo Brighigna, Daniele

Ferrante, Daniele Di Nardo

Fiore all'occhiello della produzione di Cantina Tollo, Cagliolo è un vino d'eccellenza che, fin dal suo esordio, nel 1992, ha riscosso consenso di pubblico e di critica. La cantina, che per i 30 anni del vino si prepara a mettere in commercio una special edition in tiratura limitata, ha festeggiato a Roma l'anniversario del Cagliolo (da "casciòle" che in dialetto abruzzese indica la terra calcarea delle colline dove nasce), presso Spazio Niko Romito Bar e Cucina. Questo Montepulciano d'Abruzzo è un vino importante e corposo, frutto di una lunga lavorazione in cantina. Si inizia con una fase di fermentazione prolungata con macerazione delle bucce senza controllo della temperatura, a cui segue la conversione malolattica che contribuisce a renderlo più morbido. L'affinamento si prolunga per non meno di 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e termina con almeno altri 12 mesi di bottiglia. È un vino che colpisce per il perfetto equilibrio tra struttura e morbidezza. Nel calice presenta un colore rosso rubino profondo con sfumature violacee. Al naso si avvertono frutti rossi maturi con note di amarena e more che si accompagnano a fini sentori speziati di cacao, vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato è di corpo pieno, di lunga persistenza, con tannini dolci e vellutati. Il Cagliolo si abbina bene con piatti a base di funghi porcini e tartufo, carni rosse, selvaggina e formaggi vari stagionati.

(Cristina Latessa)

MANDRAROSSA

Terre Siciliane Igt Petit Verdot Timperosse

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina Settesoli](#)

[Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

Il Tiperosse, ottenuto da uve Petit Verdot, vitigno bordolese che spesso non riesce a trovare la sua piena maturazione nella propria "patria", rivela caratteri inaspettati in terra di Sicilia, dove, certo il sole non manca. La declinazione 2021 offerta da Mandrarossa possiede intensi profumi di gelsi e prugne, rosmarino e salvia. In bocca, il sorso è vivace e succoso, dai tannini gentili e dallo sviluppo morbido e accattivante, che termina con un finale ancora dai piacevoli e fragranti tocchi fruttati. I numeri raggiunti da Cantine Settesoli fanno letteralmente paura: 6.000 ettari di vigneto, 2.000 soci, una produzione complessiva di 20 milioni di bottiglie, a formare una delle cooperative vinicole più significative d'Europa. Ma oltre alle cifre, è la continuità dello standard qualitativo ad impressionare: i vini, schietti e di bella bevibilità, hanno saputo costruirsi una solida reputazione, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra grandi numeri e perfetta esecuzione tecnica, senza però tradire il territorio o i vitigni d'origine. L'articolatissimo portafoglio etichette si divide in due linee: la storica Settesoli, destinata alla grande distribuzione organizzata e Mandrarossa, il brand della cantina con sede a Menfi, che raccoglie i vini più prestigiosi e che fa capo al progetto di mappatura delle terre, di selezione dei vigneti e delle cultivar delle Terre Sicane e di Menfi.

(fp)



KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Merlot Gant Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Cantina Terlano Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Le cantine di Terlan e di Andrian hanno esposizioni e suoli diversi. Si trovano, infatti, una di fronte all'altra, nella porzione della Val d'Adige fra Bolzano e Merano, e proprio il fiume fa da confine a caratteristiche pedo-climatiche quasi opposte: terreni porfirici di origini vulcanica della parte nord orientale (lato Terlan) e i terreni argillo-calcarei di dolomia della parte sud-occidentale (lato Andriano); pieno sole caldo pomeridiano per gli uni, sole fresco del mattino per gli altri. Perciò le due cooperative, che si sono unite nel 2008, hanno scelto un'alleanza che non tradisse queste distinzioni, mantenendo separate le due produzioni, soprattutto per quanto riguarda le cosiddette "selezioni". Queste si compongono a partire da vigneti scelti, a loro volta pensati e studiati a monte, per farci crescere vitigni che meglio vi si adattano. Connubi agronomici armoniosi per ottenere vini altrettanto equilibrati, anche grazie all'influsso dell'aria fresca che le Alpi convogliano a valle, stemperando gli eccessi di temperatura. Il Merlot del Gant cresce a oltre 250 metri su suoli argillo-sabbiosi, vinifica in acciaio e matura in barriques. I profumi della 2019 hanno la spigolosità leggiadra dei piccoli frutti rossi e la dolcezza intensa delle spezie legnose. Queste ultime sono protagoniste anche in bocca, sorrette da struttura materica, sapidità minerale e da una calda anima ematica, ammandorlata nel finale.

(ns)

MASSELINA

Doc Pignoletto Frizzante 150

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Grechetto Gentile

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Tenuta Masselina Società Agricola](#)

Proprietà: Terre Cevico
Enologo: Matteo Mazzotti, Pieluigi Zama

Ottenuto da Pignoletto in purezza (le recenti analisi sul DNA di questa varietà hanno dimostrato la sua sostanziale coincidenza con il Grechetto Gentile), il Pignoletto Frizzante 150 della Tenuta Masselina, dopo la presa di spuma con Metodo Charmat, affina sui suoi lieviti per 60 giorni. I profumi della 2021 sono tendenzialmente fragranti e rimandano ai frutti e ai fiori bianchi, con qualche tocco di lievito e di pane appena sfornato. In bocca, il sorso è continuo ed immediatamente piacevole, dalla carbonica ben dosata e dal finale quasi croccante. La Tenuta apparteneva in precedenza alla famiglia Fabbri di Castel Bolognese, la famiglia di Edmondo Fabbri, allenatore della Nazionale di calcio italiana dal 1962 al 1966. La Tenuta Masselina oggi di proprietà Terre Cevico (cantina sociale in attività dal 1963 con 5.000 soci per una produzione complessiva di 100.000.000 di bottiglie) si sviluppa su 16 coltivati a vigneto (in biologico dal 2019), posti sulla dorsale collinare tra Imola e Faenza. Siamo nella sottozona di Serra, a un'altezza che varia da 50 a 200 metri sul livello del mare, ai confini con l'Emilia, dove si producono Albana e Sangiovese con la presenza di vitigni e vini tipicamente emiliani, come il Pignoletto. La Tenuta Masselina realizza i suoi vini nella cantina dell'Istituto Agrario Scarabelli di Imola, dove gli studenti hanno dato vita anche ad un nuovo marchio: Villa Scarabelli.

(fp)

ZOOM



SAMBAVA, SPEZIE DEL MADAGASCAR

101 RUE RAVONINAHITRINIARIVO - ANKORONDRANO, ANTANANARIVO

Email: info@sambavaepices.com

Sito Web: www.sambavaepices.com

Sambava Épices è una società che opera in Madagascar, con sede nella capitale dell'isola, Antananarivo. I partner dell'azienda sono italiani e possono attingere ad una vasta esperienza nella gestione di progetti internazionali. Dopo aver selezionato con cura le spezie più pregiate disponibili sull'isola (che fornisce l'80% della produzione mondiale di vaniglia, la seconda spezia più cara al mondo dopo lo zafferano), Sambava collabora con i produttori locali, garantendone standard lavorativi e codice di eticità, al fine di ottenere la migliore qualità delle spezie nel loro intero percorso di filiera. Le spezie vengono inviate poi nello stabilimento di Antananarivo, dove vengono lavorate secondo modalità che rispettano pienamente gli standard di salute e sicurezza europei, prima di essere confezionate ed esportate in tutto il mondo. Tra i prodotti di riferimento troviamo, i chiodi di garofano, la cannella, la curcuma, il curry, la vaniglia, naturalmente, i pepi rosa e rosso e quelli selvatici.

RISTORANTE



SPAZIO NIKO ROMITO BAR E CUCINA

PIAZZA GIUSEPPE VERDI, 9/E - ROMA

Tel: +39 06 87565008

Sito Web: www.spazionikoromito.com

Spazio Niko Romito è un format di ristorazione creato nel 2013 dallo chef Niko Romito. Nato a Rivisondoli come ristorante-laboratorio per gli allievi dell'Accademia Niko Romito, si è evoluto in un locale a Milano e uno a Roma in Piazza Verdi, nel cuore del quartiere Pinciano/Parioli, nella versione "Spazio Bar e Cucina". Spazio Bar e Cucina è un locale divertente e informale. Un Bar con ristorante aperto dalla colazione al dopocena, che offre piatti di ispirazione tradizionale, ma interpretati secondo lo stile e la ricerca di Niko Romito. Durante tutto l'arco della giornata protagonista assoluto è il pane, che si declina in panini, focacce, toast e varie forme di pane in vendita. La cucina offre antipasti sfiziosi e leggeri, intriganti primi e secondi piatti. Da non perdere il pollo fritto e le Bombe di Niko Romito, una soffice bontà di pasta lievitata e fritta che lo chef propone anche in versione salata, e che sono già diventate un iconico street food di impronta tutta italiana.

(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: © Duca di Salaparuta

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