

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 233 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 NOVEMBRE 2022

Monte delle Vigne

Tenuta di Arceno

D'Antiche Terre

Le Velette

Costanti

Kellerei Kaltern

Baglio di Pianetto

Tommasi

Domaine Bruno Clavelier

Vivallis

Pian delle Vigne

La Spinetta

Cantina Toblino

Masseria Altemura

Zoom: Caseificio Marovelli, Pecorino Stagionato

Ristorante: Enoteca La Torre a Villa Laetitia - Roma



MONTE DELLE VIGNE

Doc Colli di Parma Malvasia Callas

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Malvasia di Candia

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Monte delle Vigne](#)

Proprietà: Paolo Pizzarotti

Enologo: Andrea Bonini

L'etichetta di Monte delle Vigne dedicata a Maria Callas si presenta come la cantante greca protagonista di memorabili esibizioni al Teatro Regio di Parma: intensa, elegante, complessa, espressiva o, in una parola sola, intrigante. Un vino che al primo approccio appare fresco ma che al tempo stesso si può lasciare riposare in cantina, aspettandone l'interessante evoluzione. Il Callas nasce nel 1999 e, come l'intera produzione di Monte delle Vigne, si rifà ai principi della agricoltura biologica nel rispetto del territorio e della sostenibilità. Proprio con il 2021 la cantina di Ozzano Taro, nel cuore della Doc Colli di Parma, ha ottenuto la certificazione di azienda biologica. Callas è un vino bianco fermo, secco e aromatico vinificato da uve autoctone di Malvasia di Candia, una varietà di origine greca esportata dai mercanti veneziani e oggi diffusa solo nelle province di Parma e Piacenza. I grappoli di Malvasia sono selezionati e raccolti a mano, a pigiatura avvenuta parte del mosto (il settanta per cento) viene fatto affinare e fermentare in acciaio con bâtonnage, mentre il restante fermenta in anfora con macerazione sulle bucce per sei mesi. Di colore giallo paglierino, la Callas 2021 offre un interessante ventaglio olfattivo con note agrumate che si intrecciano a quelle di biancospino, di miele di acacia e a leggere sfumature minerali. In bocca si presenta equilibrato e persistente.



TENUTA DI ARCENO

Toscana Igt Cabernet Sauvignon Arcanum

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Tenuta di Arceno Società Agricola](#)

Proprietà: Jackson Family Wines

Enologo: Lawrence Cronin, Pierre Seillan

Ottenuto prevalentemente da Cabernet Franc, l'Arcanum 2016 affina in barrique (per l'80% nuove) per 12 mesi. Figlio di un'ottima annata a queste latitudini, offre profumi di vario timbro, dai frutti di bosco maturi al cedro, dalla resina alla liquirizia, dalle erbe balsamiche al tabacco, dal sottobosco alle spezie. Materico e potente al palato, possiede uno sviluppo succoso e bilanciato, ben giocato tra la fitta articolazione tannica e la fragranza acida, che ne accentua un finale lungo e persistente con ritorni sia fruttati che balsamici. Nei pressi di Castelnuovo Berardenga, "capitale" della sottozona più meridionale della denominazione del Chianti Classico, si trova la Tenuta di Arceno (92 ettari a vigneto per un totale di 250.000 bottiglie), di proprietà americana (Gruppo Kendall-Jackson, che l'ha acquistata nel 1994 tra le prime realtà fuori dalla California) e con guida tecnica bordeaux con qualche sfumatura californiana nelle mani di Pierre Seillan - creatore a Sonoma di Verité Winery e prima attivo a Saint-Emilion - e dell'italo-americano Lawrence Cronin. Da qui escono etichette ben centrate e di inappuntabile fattura: dai Sangiovese chiantigiani declinati con stile sobriamente moderno e con l'obiettivo centrato di non snaturarne personalità e carattere, ai blend e alle purezze di impostazione bordeaux, realizzati con altrettanta misura e raffinatezza, come ben dimostra il nostro assaggio.

(are)



D'ANTICHE TERRE

Doc Greco di Tufo Le Saure

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [D'Antiche Terre Società Agricola](#)

Proprietà: Gaetano Ciccarella

Enologo: Ernesto Buono

Con sede a Manocalzati, in Contrada Lo Piano, D'Antiche Terre conta su oltre 50 ettari a vigneto per una produzione complessiva che supera le 500.000 bottiglie, distribuite tra i classici enoici dell'Irpinia: dal Fiano di Avellino al Greco di Tufo e al Taurasi (ma non mancano anche vini ad Igt e un paio di spumanti), alimentati dai vitigni di antica coltivazione locali, Fiano, Greco, Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico, Piediroso e Sciascinoso. Un'azienda nata nel 1989 per commerciare uve e che dal 1993 ha invece iniziato a vinificare ed etichettare in proprio, raggiungendo attualmente numeri non confidenziali, che la pongono tra le realtà di media grandezza più significative dell'areale. A guidarla c'è Gaetano Ciccarella (ma dà una mano decisiva anche sua moglie Cinzia Alvino e il padre Vito), che ha saputo dare nerbo imprenditoriale al percorso intrapreso, senza però dimenticare le proprie radici contadine, tramandate per tre generazioni e, soprattutto, offrendo una gamma di etichette di confortante qualità diffusa. Come nel caso del Greco di Tufo Le Saure 2021, ottenuto dalle uve provenienti da Prata e Montefusco, possiede profumi di frutti gialli maturi con tocchi floreali e una piacevole base dai rimandi terrosi e sulfurei. In bocca, il sorso è generoso, sapido e continuo, dallo sviluppo tendenzialmente ampio e solido e dal finale intenso, che ritorna sui frutti gialli maturi.

(fp)



LE VELETTE

Doc Orvieto Classico Superiore Lunato

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Trebbiano, Grechetto, Malvasia,

Verdello, Drupeggio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenuta Le Velezze](#)

Proprietà: famiglia Bottai

Enologo: Samuele Cacciarino

È l'azienda orvietana con la storia più lunga: fu acquistata nel 1877 dalla famiglia Felici e a tutt'oggi i discendenti, Corrado e il figlio Giulio Bottai, sono ancora i proprietari. Una testimonianza storica prima ancora che vitivinicola. Situata ad est della rupe di Orvieto, la collina su cui sorge Tenuta Le Velezze è stata da sempre punto di grande interesse agricolo e strategico nel corso dei suoi millenni di storia. La posizione, i terreni vulcanici esposti al sole dall'alba al tramonto e il particolare microclima con escursioni termiche importanti tra giorno e notte sono sue caratteristiche fondanti. Corrado, sesta generazione, che inizia a lavorare in azienda circa quarant'anni fa, ricorda il padre Marcello che fu il vero artefice della svolta aziendale. Agronomo toscano, venne negli anni Cinquanta nella villa per trascorrere le vacanze con la moglie Giulia Felici e decise di farne un progetto di vita. Visitare le cantine storiche del XVIII secolo, le antiche grotte per l'affinamento dei vini, Villa Felici dagli affreschi ottocenteschi con la cappella, camminare le vigne che si estendono per circa 100 ettari su 270 totali in corpo unico con un paesaggio diversificato è un'esperienza memorabile. Lunato profuma di erbe aromatiche, fiori di acacia e pesca. Sapido, unisce nel sorso la fresca vena acida dai richiami agrumati alla trama piena e ben tessuta. Lungo e persistente, invita alla beva.

(Alessandra Piubello)



COSTANTI

Toscana Igt Merlot Ardingo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 5.310

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cantina Colle al Matrichese](#)

Proprietà: Andrea Costanti

Enologo: Andrea Costanti, Vittorio Fiore



KELLEREI KALTERN

Doc Alto Adige Cabernet Sauvignon
Quintessenz Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Cantina Kaltern Società Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Andrea Moser



BAGLIO DI PIANETTO

Doc Sicilia Nero D'Avola Merlot Ramione

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 26.600

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)

Proprietà: famiglia Conte Marzotto Paolo

Enologo: Giuseppe Lo Iacona, Mattia Filippi



TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
120 Anniversary

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Tommasi Family Estates](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Un'eccezione alla tradizionale produzione di questa significativa cantina di Montalcino, ci porta ad una pur sempre classica declinazione enoica toscana, ovvero quella che può essere identificata come una vera e propria tipologia: "Supertuscan". L'Ardingo - nato come blend di Merlot e Sangiovese, oggi Merlot in purezza - il cui nome omaggia il cavaliere Ardingo della Gherardesca, possiede profumi di frutti neri e rossi, tocchi di cedro, su base speziata con rimandi al sottobosco e al tabacco. In bocca, il sorso è potente ma ben profilato, dai tannini fitti e proporzionati e dal finale intenso e persistente ancora sul frutto e le spezie. L'antica famiglia senese dei Costanti è legata da tempo immemore alla storia di Montalcino, tant'è che, per esempio, l'avvocato Tito Costanti fa parte di quella cerchia di intellettuali che, alla fine dell'Ottocento, cominciarono a ragionare sul vino da produrre a queste latitudini. Ad Emilio Costanti, tra i fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino nel 1967, succede suo nipote Andrea Costanti che dal 1983 tiene in mano le redini dei 12 ettari a vigneto della cantina di famiglia, da cui escono in media 60.000 bottiglie, concentrate soprattutto su Rosso e Brunello di Montalcino. La cifra stilistica aziendale è dominata da un'impronta tradizionale e i vini si rivelano con un tratto caratteristico e riconoscibile, che esula dalla facilità delle mode enoiche.

(are)

La Linea Quintessenz rappresenta l'eccellenza di Cantina Kaltern, una delle voci più significative della viticoltura dell'Alto Adige. L'enologo di Cantina Kaltern, Andrea Moser, ha presentato a Roma, presso il ristorante stellato Acquolina, le cinque etichette della quinta edizione di Quintessenz: Pinot Bianco 2020, Sauvignon 2020, Kaltersee Classico Superiore 2021, Cabernet Sauvignon Riserva 2019 e il Moscato Giallo 2017. Tra questi vini, interpreti di un territorio, come quello del Comune di Caldaro, tra i più vocati per la viticoltura, abbiamo scelto il Cabernet Sauvignon Riserva 2019, vino che ci ha colpito per l'ottima struttura di grande equilibrio. "La vendemmia 2019 del Cabernet è stata molto equilibrata - ci ha detto Andrea Moser - e ha permesso l'ottimale incontro tra maturità fenolica e tecnica". È un vino dalla lavorazione particolarmente accurata: fa quindici mesi in barrique, nuove o d'annata. "Bisogna saper giocare bene tra legno nuovo e usato - ha osservato Moser - con percentuali diverse a seconda dell'annata, maturazione e struttura". Nel bicchiere presenta un rosso carminio intenso. Al naso è speziato con profumi di cannella e legno esotico, piccola frutta di bosco associata a cioccolato e liquirizia. Il palato apprezza il tannino possente e dolce rotondo e note di tabacco e liquirizia nel finale. Si accompagna bene con cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati e saporiti.

(Cristina Latessa)

Blend paritario a base di Merlot (coltivato in Contrada Pianetto a Santa Cristina Gela a 650 metri di altitudine) e Nero d'Avola (allevato in contrada Baroni a Noto a 50 metri d'altezza), il Ramione affina in barrique, nuove e di secondo e terzo passaggio, per 12 mesi. La versione 2018 profuma di ciliegia, amarena, cenni di vaniglia e macchia mediterranea. In bocca, il sorso è rotondo e ricco, lo sviluppo avvolgente e intenso e il finale caldo e profondo. Baglio di Pianetto, uno dei nomi simbolo della Sicilia enoica, rappresenta l'eredità, prima di tutto affettiva, del conte Paolo Marzotto protagonista della costituzione del Gruppo vinicolo Santa Margherita, scomparso poco più di un anno fa. Nata nel 1997, poggia sugli 88 ettari vitati a biologico della Tenuta Santa Cristina Gela nel palermitano e di Pianetto nella Doc Monreale e i 70, sempre allevati a biologico, di quella in Val di Noto a Baroni, per un totale di 107.000 bottiglie di produzione complessiva. A questo già importante nucleo originario, di recente, si è aggiunta "Fermata 125", ovvero una realtà produttiva sul versante nord dell'Etna, il cui nome deriva da quello dell'omonima fermata della Circumetnea a Passopisciaro. Una fermata non casuale, la 125, perché è quella che si trova proprio davanti alle Cantine Valenti, partner per questo progetto dell'azienda, che si basa su 3 ettari a Nerello Mascalese e 3 ettari a Carricante.

(fp)

Una storia di famiglia segnata da una spiccata intuitività imprenditoriale ha portato Tommasi a festeggiare il 120esimo anniversario dalla fondazione. E seppure l'azienda vanta proprietà in tutto lo Stivale dal Veneto all'Oltrepò, a Montalcino fino all'Etna, quale miglior modo per celebrare l'importante traguardo se non la realizzazione di un'edizione limitatissima dell'Amarone Classico della Valpolicella, che ha segnato il successo della cantina veneta, la cui prima annata risale al 1959. Presentata in collaborazione con Seletti, con un'etichetta in porcellana applicata a mano e un packaging esclusivo, la preziosa bottiglia numerata dell'annata 2017 racconta la cura per il dettaglio che l'azienda ha nel suo DNA nonostante i numeri della produzione, una realtà che in Veneto può contare ormai su circa 195 ettari di vigneto, su complessivi 780. L'annata 2017 ha regalato a questo Amarone Classico - le cui uve dopo il lungo appassimento hanno trascorso 30 mesi di affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia - potenza ed eleganza, con una struttura piena ma morbida e rotonda nel tannino, con un frutto maturo e denso a dare persistenza al sorso dal finale dai tratti balsamici. Un vino dal profilo classico che incarna la visione raccontata da Pierangelo Tommasi, alla guida dell'azienda insieme ai cugini: qualità, cultura enologica e ricerca per costruire il futuro per le prossime generazioni di famiglia.

(Chiara Giovoni)



DOMAINE BRUNO CLAVERIER

Aoc Chambolle-Musigny Premier Cru
Vieilles Vignes Le Combe d'Orveaux

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 270,00

Azienda: [Domaine Bruno Clavier](#)

Proprietà: Bruno Clavier

Enologo: Bruno Clavier

Lo Chambolle-Musigny La Combe d'Orveaux 2019 profuma di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e spezie. Fragante e ben profilato in bocca, possiede beva agile e articolata, dal timbro ancora sul frutto e dal finale che invece diventa balsamico. Il Domaine Clavier è presente nella sottozona di Vosne-Romanée dalla fine del XVIII, ma fino agli anni Novanta vendeva la sua produzione a terzi. La svolta avviene quando Bruno Clavier, dopo una carriera nel mondo del rugby, ha deciso di occuparsi della proprietà di famiglia. Si è diplomato in enologia alla Facoltà di Digione e ha cominciato a dedicarsi a tempo pieno della vigna e della cantina di famiglia. Nel 1992 ha imbottigliato i primi vini, che si sono segnalati ben presto per la loro qualità. La tenuta può contare su un prezioso patrimonio di vecchie vigne, piantate tra gli anni Trenta e Quaranta del secolo scorso, con selezione massale delle vecchie piante del Domaine, che oggi sono allevate a biologico e biodinamica. Le vinificazioni sono condotte in modo tradizionale, in tini troncoconici di rovere aperti, utilizzando parte delle uve a grappolo intero, in percentuale che varia a secondo dell'annata. Le fermentazioni si svolgono con utilizzo di soli lieviti indigeni e rimontaggi leggeri. I vini maturano per un periodo di 16-18 mesi in barrique, solo per un terzo nuove, e sono imbottigliati senza procedere a chiarifica o filtrazione.

(are)



VIVALLIS

Doc Trentino Superiore Marzemino dei
Ziresi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Marzemino

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina Cooperativa Agricola](#)

[Vivalis Viticoltori in Vallagarina](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Flavio Cristoforetti

Vivalis nasce come marchio nel 2004, raccogliendo l'eredità secolare della Società Agricoltori Vallagarina, che affonda le radici nella storia. Nel 1908 la lungimiranza porta il fondatore, don Giovanni Battista Panizza, a riconoscere nella cooperazione un potente strumento per esprimere forza ed efficienza. Ecco la base del nuovo nome: "Vi" come viticoltori, vite, vino e vita; "Vallis" a dimostrare il forte legame con la latinità e con le radici della cultura enologica della Vallagarina. In questo giardino di vigneti nella parte sud del Trentino, fiancheggiato dall'Adige, l'azienda lavora uve da 950 ettari vitati coltivati da oltre 700 soci, guidati da un team tecnico di agronomi ed enologi. Ai vitigni internazionali, che hanno trovato in Vallagarina il loro habitat ottimale, si sommano gli autoctoni come Nosiola, Moscato giallo e Marzemino gentile, bandiera della valle coltivata nella zona dei Ziresi e a Isera. Il Marzemino dei Ziresi rappresenta la massima espressione del territorio: rosso violaceo da giovane, con aromi floreali che si aprono avvolgenti e dolci, attraverso l'affinamento in bottiglia acquisisce una raffinatezza matura, virando verso il granato. Se appena immesso sul mercato spiccano al palato note di prugna e ciliegia, oltre ad un richiamo alla viola selvatica del naso, permanendo in bottiglia il sorso scivola verso un gioco di tabacco e pepe, mentre i tannini si aggiustano setosi.

(Giambattista Marchetto)



PIAN DELLE VIGNE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 174.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Pian delle Vigne](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Fabrizio Balzi

Pian delle Vigne non è solo un Brunello, ma anche un progetto che dura ormai quasi 30 anni, in cui la famiglia Antinori non ha mai smesso di investire. Il Marchese Piero Antinori, in particolare, più di tutti ha creduto in questo territorio: colui che ha deciso nel 1995 di comprare le vigne nella parte bassa del quadrante occidentale di Montalcino, e colui che - con qualche schizzo ispirato a strutture che gli piacevano - ha disegnato la nuova cantina, completata pochi mesi fa. Un doppio edificio (uno dedicato alla fermentazione, l'altro all'affinamento) ideato per essere semplice, pratico ma soprattutto ambientalmente sostenibile, che ha portato a scartare l'interramento per non impattare in modo irreversibile sull'equilibrio geologico del suolo. I materiali usati, per isolare i locali dal caldo, sono totalmente smontabili e riutilizzabili, suddivisi in due muri con una camera d'aria fra loro. Qui ora si vinificano le uve provenienti dai 70 ettari di vigne di proprietà a lungo studiati e valorizzati, che comprendono anche gli 11 ettari da poco acquisiti nella zona più alta della denominazione, al Passo del Lume Spento. Un possibile Cru, che in futuro potrebbe aggiungersi al Rosso di Montalcino, alla Riserva Vigna Ferrovie e al Brunello annata, che in versione 2018 profuma di fiori rossi e salvia, con un tocco agrumato che torna anche in bocca, dove il sorso si sofferma gentile e fresco, con un finale lievemente ammandorlato.

(ns)



LA SPINETTA

Docg Barbaresco Starderi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Società Agricola La Spinetta](#)

Proprietà: Giancarlo, Giorgio e Bruno Rivetti

Enologo: Giorgio e Andrea Rivetti

Affinato per 22 mesi in barrique, il Barbaresco Starderi 2019, ottenuto dalle uve del Cru omonimo nel Comune di Neive, profuma di frutti di bosco freschi e in confettura, radici, incenso e spezie. In bocca, il sorso è denso e tendenzialmente potente, dai tannini ben serrati e dal finale ampio e articolato con qualche tocco boisé ad emergere su un ritorno rigoglioso del frutto. 100 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie sono i numeri di La Spinetta, con sede a Castagnole delle Lanze, cantina che ha rappresentato uno dei punti di riferimento del modernismo enologico, caratterizzante il Piemonte enico a cavallo tra nuovo e vecchio millennio. Anche oggi, in un'epoca in cui quel tipo di approccio sembra aver perso la sua spinta propulsiva, Giorgio Rivetti continua, con apprezzabile caparbietà, a perseverare nella sua idea di come fare un vino in Langa, tra roto-maceratori e barrique, partendo, ed è questo l'elemento meritorio, da una rigorosa cura dei vigneti, che continua ad essere un esempio per tutti. La gamma delle etichette aziendali spazia tra le denominazioni più importanti dell'areale, ma, recentemente, l'azienda, con in etichetta l'inconfondibile rinoceronte è sbarcata sui Colli Tortonnesi, non prima di essersi annessa la cantina astigiana Contratto e, ad inizio Nuovo Millennio, aver messo un piede anche in Toscana con la Tenuta Casanova di Terricciola.

(fp)



CANTINA TOBLINO

Doc Trentino Pinot Noir Baticor

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 35,50

Azienda: [Cantina Toblino Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Claudio Perpruner

Il Pinot Noir Baticor 2018 profuma di ribes, ciliegia, liquirizia, chiodi di garofano, con tocchi erbacei e mentolati. In bocca, il sorso è fragrante nei suoi rimandi fruttati, dai tannini soffici e dolci e dal finale intensamente agrumato. Inizia nel 1960 la storia della Cantina Toblino al centro della trentina Valle dei Laghi ed oggi prosegue all'interno della galassia Cavit, che comprende: Cantina Sociale Roveré della Luna (Valle dell'Adige), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Campo Rotaliano), Cantina di La-Vis e Valle di Cembra (Valle dell'Adige e Val di Cembra), Cantina Sociale di Trento (Valle dell'Adige), Cantina Aldeno (Vallagarina), Cantina Vivalis di Villagarina (Vallagarina), Agraria Riva del Garda (Alto Garda), Cantina D'Isere, Cantina Mori Colli Zugna e Cantina Sociale Viticoltori in Avio, tutte e tre sempre in Vallagarina. Una realtà articolata e divisa in due, da una parte l'azienda agricola Toblino, che coltiva 40 ettari di vigneto in regime biologico dal 2010, dall'altra Cantina Toblino, che riceve le uve da più di 600 soci-viticoltori che provengono da ulteriori 840 ettari, per 500.000 bottiglie complessive. Cantina Toblino, quindi, non si occupa solo della trasformazione del vino, ma anche della produzione. Tutte le vigne dei soci e quelle dell'azienda agricola Toblino, si trovano tra la sponda nord del Lago di Toblino ed il confine a sud del paese di Pergolese.

(are)



MASSERIA ALTEMURA

Salento Igt Primitivo Sasseo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Masseria Altemura](#)

Proprietà: famiglia Zonin

Enologo: Antonio Cavallo

Come suggerisce il suo nome, il Sasseo è espressione di un terreno in cui il sasso calcareo emerge dalla terra rossa. La versione 2020, elevate in legno grande per 12 mesi, possiede profumi intensi di prugna e di frutta rossa in confettura, con tocchi speziati ed affumicati. In bocca, il sorso è morbido, dai tannini articolati e dolci e dal finale lungo e appagante con ritorni del frutto maturo. Nel cuore del Salento, sorge la Masseria Altemura, la dependance pugliese del Gruppo Zonin acquisita nel 2000, dominata dall'antica torre, Torre Santa Susanna, edificata durante la dominazione Aragonesa e oggi restaurata a contraddistinguere l'area aziendale. La cantina si trova dunque nella penisola salentina, una scelta non casuale, ma dettata dall'interesse verso un territorio ancora dalle grandi potenzialità e capace, di offrire declinazioni enoiche interessanti, in grado di emergere anche sui mercati internazionali. Un progetto che si fonda sulle solide basi di oltre 300 ettari complessivi della Tenuta, 150 dei quali dimorati a vigneto, per una produzione di 400.000 bottiglie all'anno. Le varietà scelte sono quelle della tradizione, base imprescindibile per la messa in bottiglia di vini dal carattere locale, sia bianche che rosse: dall'immane Primitivo al Negroamaro, dal Fiano alla Falanghina, un mix che comprende anche vitigni internazionali, a queste latitudini particolarmente espressivi.

(fp)

ZOOM



CASEIFICIO MAROVELLI, PECORINO STAGIONATO

VIA DELL'ORECCHIELLA, 1 - VIBBIANA, SAN ROMANO DI GARFAGNANA (LI)

Tel: +39 0583 613212

Sito Web: www.caseificiomarovelli.com

L'azienda casearia della famiglia Marovelli - in attività fin dagli anni della Seconda Guerra Mondiale ed oggi condotta da Romina Marovelli - si trova a Vibbiana di San Romano Garfagnana, nell'alta Garfagnana a pochi chilometri da Castelnuovo nel Parco dell'Orecchiella, con vista sui picchi più alti delle Alpi Apuane. Dal 1998, l'azienda ha aperto anche una formaggeria in paese, punto vendita e luogo d'incontro per gli amanti dell'enogastronomia. La produzione si divide in formaggi freschi, formaggi stagionati e formaggi conciatati ed il latte impiegato è sia quello vaccino che quello di pecora e capra proveniente da allevamenti della zona, portandosi dietro tutti i profumi dei prati dell'Appennino tosco-emiliano. Dal ricco portafoglio prodotti aziendale abbiamo scelto il Pecorino stagionato in botte con foglie di castagno, il cui particolare affinamento dona al formaggio gusto marcato e di spiccata personalità, ideale negli abbinamenti con i vini invecchiati e, perché no, anche con le birre particolarmente complesse.

RISTORANTE



ENOTECA LA TORRE A VILLA LAETITIA

LUNGOTEVERE DELLE ARMI, 23 - ROMA

Tel: +39 06 45668304

Sito Web: enotecalatorreroma.com

Il Ristorante Enoteca la Torre, dopo un fortunato periodo a Viterbo dove ha ottenuto numerosi riconoscimenti - fra cui da pochissimo la seconda Stella Michelin - da giugno 2013 si è trasferito a Roma, nella affascinante Villa Laetitia, dimora Liberty della famiglia Fendi Venturini che ospita un hotel di charme. In cucina Domenico Stile, tra i più giovani chef stellati di Roma. La sala è diretta con grande professionalità dal *restaurant manager* Rudy Travigli, affiancato dal *maître* Alessandro Nocera. I piatti proposti da Domenico Stile sono la somma di tutte le importanti esperienze trascorse nelle cucine di alcuni fra i più grandi chef italiani ed internazionali, quali Massimo Bottura, Enrico Crippa, Grant Achatz, Nino di Costanzo, unite all'amore per il proprio territorio, la Campania, di cui si fa portavoce nella meticolosa scelta degli ingredienti e nell'espressione di un forte legame con i ricordi d'infanzia. La cantina di Enoteca la Torre ha una ricca proposta di circa mille bottiglie.

(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: © Cantina di Toblino

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 viticolum