

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 236 - Dal 11 al 17 Dicembre 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 11 AL 17 DICEMBRE 2022

Tenuta di Arceno

Col Sandago

Theresa Eccher

Venica

Pizzolato

Cesarini Sforza

Domaine de Leos

Podere la Pace

Feudi del Pisciotto

Kellerei Bozen

Bisol 1542

Il Borro

Montesel

Nals Margreid

Zoom: Pellegrino, Panettone PanTesco

Ristorante: Acquolina - Roma



TENUTA DI ARCENO

Toscana Igt Rosso Valadorna

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

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

Proprietà: Jackson Family Wines

Enologo: Lawrence Cronin, Pierre Seillan

Ottenuto dalle uve dei vigneti Valadorna e Capraia, il Valadorna di Tenuta di Arceno, è un Merlot in prevalenza (con piccole aggiunte di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon), maturato per 12 mesi in barrique, per lo più nuove. Ampio e variegato il suo bagaglio aromatico che rimanda ai frutti neri, al cedro, alle erbe aromatiche, al tabacco e alle spezie. In bocca, il sorso è succoso e ben profilato, con trama tannica risolta e tendenzialmente fine, sviluppo solido e avvolgente e finale profondo, persistente e balsamico. 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)



COL SANDAGO

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Case Bianche

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Col Sandago](#)

Proprietà: famiglia Martino Zanetti, Società

Hausbrandt Trieste 1892

Enologo: Flavio Stella

Il Case Bianche è ottenuto a partire dalle uve dei vigneti aziendali posti a Col Sandago, nel Comune di Susegana. Ottenuto da Glera in purezza e affinato su i suoi lieviti per 60 mesi in autoclave, è vino dinamico e moderno, non privo di legame con il suo territorio d'origine. La versione 2021, si mostra di un colore giallo paglierino brillante e perlage di bella persistenza. Il profumo ricorda soprattutto la mela verde, con qualche cenno di lievito e lievi tocchi floreali che rimandano all'acacia. In bocca, il Case Bianche possiede sorso scorrevole e fragrante di immediata bevibilità. Appropriato il suo abbinamento come aperitivo, dunque, grazie al suo buon livello di fragranza, ma può accompagnare anche salumi e piatti più grassi, oltre a diventare un buon compagno durante un intero pasto con piatti leggeri e delicati, compresa la pasticceria delicata. L'impresa vinicola dell'areale di Conegliano Valdobbiadene, 40 ettari di estensione, comprende la collina chiamata in zona Col Sandago, che dà appunto il nome alla cantina. Nel cuore della Marca trevigiana, tra i vigneti di Case Bianche si erge anche il "Cuc", un colle caratteristico dove vigne uniche danno origine al vino omonimo di questa particolare altura. Ma la particolarità che contraddistingue la produzione di Col Sandago è il Wildbacher, vitigno a bacca rossa, giunto dalla Stiria, che, a suo tempo, l'azienda ha conservato fino ad oggi.

(fp)



THERESA ECCHER

Doc Etna Rosso Prephylloxera Altero Cru Pontale Palino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Neretto Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 870

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Theresa Eccher Società Agricola](#)

Proprietà: Daniela Conta Eccher, Ginevra

Panozzo, Andrea Panozzo Gentili Spinola

Enologo: Irene Vaccaro

Per quanto piccolo, l'areale viticolo dell'Etna racchiude molte storie, anche lontane, di famiglie che hanno cognomi e sangue misti. Come per Theresa Eccher, l'azienda di Solichia dedicata a una donna, la minuta ma caparbia signora trentina - ancora suddita dell'impero austro-ungarico all'epoca - che faceva vino in Val di Non. La nipote, Daniela Conta, insieme al marito Andrea Panozzo e alle figlie, ha continuato questa tradizione ma a ben altre latitudini (se pur l'idea di montagna ritorna in maniera importante). Eccoli allora scegliere l'Etna per la produzione delle loro bottiglie. In verità il richiamo dell'isola rapisce prima Andrea, giornalista di lungo corso che sceglie la Sicilia per dar vita alla nuova avventura enoica. L'azienda nasce e rimane piccola, una boutique winery di etichette tutte interessanti e che valorizzano al meglio gli autoctoni del vulcano. Altero è il vino che segna anche l'inizio della produzione. Nasce da un vigneto antico a 800 metri di altezza, tutto ad alberello e piede franco. Si parla di vigna pre-filossericca. Pensato per invecchiare senza dubbio e, a distanza di qualche anno, questo è un rosso che regge davvero bene il tempo, rivelandosi integro al naso e in bocca. Piccoli frutti rossi spiccano su una base grafica. Il sorso è gustoso perché ancora vivace ma, al contempo, gioca la carta di una trama tannica da grande rosso, distesa e avvolgente.

(Francesca Ciancio)



VENICA

Doc Collio Friulano Ronco delle Cime

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Venica&Venica Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Venica

Enologo: Giorgio Venica

Il Friulano Ronco delle Cime 2021 sfrutta un'annata tendenzialmente fresca anche a queste latitudini. Possiede profumi limpidi di ginestra e fiori di campo con leggeri tocchi di frutti esotici, ad anticipare un sorso salmastoso, fresco e sapido, dal bel ritmo e dal finale ben profilato. Sono quaranta gli ettari vitati, di questa che è una delle realtà più rappresentative del panorama enologico friulano, incarnando un po' il ruolo di azienda di riferimento del Collio goriziano. Una storia dalle radici lontane che parte dal 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi e arrivando all'attuale staff aziendale condotto da Giorgio e dal fratello Gianni, dalla moglie Ornella e dai figli. La cifra stilistica è ormai ben definita nell'intero portafoglio etichette (310.000 la produzione complessiva): pulizia e freschezza dei vini protagonisti, nessuno spazio ad inutili appesantimenti, dato che il territorio è in grado di originare prodotti già ben strutturati, capaci di esprimersi al meglio senza l'uso del legno. I terreni del Collio, infatti, sono costituiti da marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka", ideali per questo tipo di approccio. Un'azienda, peraltro, tutta immersa in un contesto paesaggistico splendido, ad un passo (e non è un modo di dire) dalla Slovenia. Detto questo, ovviamente, sono i vini a fotografare in modo ineccepibile una delle migliori realtà del Collio.

(fp)



PIZZOLATO

Docg Malanotte del Piave Il Barbarossa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Raboso Piave

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società La Cantina Pizzolato](#)

Proprietà: famiglia Pizzolato

Enologo: Walter Ceccato

Sorprendente è l'aggettivo che si attaglia a Pizzolato organic wines. Ben 9 milioni di bottiglie per il 93% destinate all'estero, tra i 10 maggiori esportatori di vino bio in Italia. Una delle poche società Benefit italiane, ha nel suo statuto gli obiettivi del "bene comune". Tra i primi ad abbracciare la conduzione in bio negli anni 80, Settimo Pizzolato ricorda lo scetticismo (mal riposto) dei colleghi. Dal 1991, prima annata certificata bio, molti gli altri obiettivi raggiunti: cantina in bioedilizia integrata perfettamente nell'ambiente, agri wine bar "Officina del Vino" e una offerta variegata di attività nel segno della sostenibilità oltre il bio. L'azienda di Villorba (Treviso) - produzione basata in Veneto ad eccezione di un Prosecco Trieste doc - propone molte tipologie: spumanti, anche metodo classico, frizzanti, rossi e bianchi, anche da Piwi, passiti. Vini a denominazione, igt e da tavola. Liquori e distillati. Nel mondo Prosecco, doc e docg, spicca il Conegliano Valdobbiadene Brut per armonia del naso e note di mela renetta, sorso fresco ed elegante. Sorprendente anche il Barbarossa 2018. Dicotomico e spaesante come solo il Malanotte del Piave può essere perché contempera uve fresche e appassite di Raboso (70 e 30%): nerbo acido e tannico delle prime ammorbidito dalla concentrazione delle seconde. Al naso, verticale, dominano marasca, prugna e spezie. Al sorso è corposo, alcolico e caldo.

(Clementina Palese)

CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Aquila Reale Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Cesarini Sforza Spumanti](#)

Proprietà: Cavit

Enologo: Andrea Buccella

L'Aquila Reale Riserva 2012, Chardonnay in purezza sur lie per 90 mesi, con il vino base che matura per il 50% in barrique prima della lunga rifermentazione in bottiglia, possiede un profilo aromatico raffinato ed invitante tra tocchi floreali e fruttati, e una bella nota di cedro candito che accompagna rimandi tendenzialmente affumicati e di pan-brioche. Il perlage è fine e continuo e in bocca il vino si muove fragrante e sapido, con uno sviluppo vivace e solido, che termina in finale persistente e dalla chiusura agrumata. Il nome di questa realtà ormai ben consolidata nel panorama della spumantistica di Cesarini Sforza, oggi una delle punte di diamante del colosso trentino Cavit, che è stata tra le prime cantine nel suo areale a scommettere sul patrimonio viticolo della Regione e sul potenziale delle bollicine di montagna. L'azienda, con sede a Trento, mette sul mercato una produzione di 1.000.000 bottiglie, ottenute dalle uve provenienti dalla Valle di Cembra, dalla Valsugana e dalla Vallagarina (800 ettari vitati), con alcune delle sue Cuvée più importanti stabilmente tra le più significative prodotte a ridosso delle Dolomiti.

(are)

DOMAINE DE LEOS

Vin de France Rosé Cuvée Augusta

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Grenache, Bourboulenc,

Vermentino

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: dalla primavera 2023

Azienda: [Domaine de Leos](#)

Proprietà: Patrick Bruel

Enologo: Patrick Bruel, Nicolas Jaboulet

È questa la prima annata nata dalla collaborazione tra Domaine de Leos (una tenuta che si estende su 41 ettari vicino a Isle-sur-la-Sorgue in Provenza di proprietà di Patrick Bruel, cantante e attore francese) e Nicolas Jaboulet (Domaine Les Alexandrins), che uscirà nella primavera del 2023. Un incontro che ha determinato l'inizio di un nuovo corso per Domaine de Leos, a partire proprio da una collaborazione così importante. Nicolas Jaboulet, che rappresenta la sesta generazione della storica famiglia che lavora nell'Hermitage dal 1834, coltiva la vite nel Rodano settentrionale da 12 anni, inanellando una serie di successi insieme al suo socio Alexandre Caso. Con questo nuovo progetto, Patrick Bruel e Nicolas Jaboulet hanno l'intenzione di alzare ulteriormente l'asticella qualitativa, attraverso un rosato biologico, il Cuvée Augusta, vino puro e fragrante. La versione 2022, combina la freschezza del Ventoux, gli aromi del Luberon e la concentrazione delle Alpilles. Con un equilibrio dato dalla miscela offerta dai vitigni che compongono il suo uvaggio: il Grenache che offre la sua struttura e aromaticità, il Bourboulenc che porta opulenza e il Vermentino che contribuisce alla fragranza complessiva. Alla vista appare di un bel rosa pallido brillante. La naso si rincorrono tocchi floreali e fruttati. E in bocca, il sorso è pieno dall'attacco morbido dal finale aromaticamente persistente.

(fp)

PODERE LA PACE

Doc Maremma Toscana Cabernet Franc La Pace

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [La Pace Società Agricola](#)

Proprietà: Simone Maggioni

Enologo: Valentino Ciarla

Suadente, strutturato e sontuoso nei profumi, il Cabernet Franc di Podere La Pace è un Supertuscan biologico a prezzo accessibile su cui, in un gioco di intrecci e seduzioni, prende forma il primo cioccolato a base di vino: DiVino - creato dal laboratorio della prima maître chocolatier donna Cecilia Tessieri Rabassi - ha infatti tra gli ingredienti principali (con una percentuale del 15%) il Cabernet Franc. Il vino porta in dote, tra l'altro, una forte presenza di quercetina, un antiossidante naturale. Cabernet Franc è l'icona del Podere La Pace, azienda bio voluta da Simone Maggioni, socio senior di Eric Salmon & Partners che, quindici anni fa, ha investito per dare forma al proprio sogno in Maremma, tra il mare e la macchia mediterranea, che copre le colline affacciate sul Golfo di Follonica. Fermentato in vasche di cemento a temperatura controllata, il vino è affinato sedici mesi in barriques di rovere francese e riposa poi in bottiglia per altri dodici mesi. Ma solo nelle annate qualitativamente migliori. Come la vendemmia 2019 degustata in anteprima a Milano lo scorso 7 novembre e adatta all'invecchiamento. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, il Cabernet Franc a naso presenta un bouquet speziato con sentori di pepe nero, cardamomo e chiodi di garofano che si accompagnano a note floreali e di frutta rossa matura, mentre a palato è lungo e avvolgente, dai tannini vellutati.



FEUDI DEL PISCIOTTO

Terre Siciliane Igt Rosso Moro di Testa

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Syrah, Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Wine Relais Feudi del Pisciotto](#)

Proprietà: Paolo Panerai

Enologo: Alessandro Cellai

Syrah con una piccola quota di Nero d'Avola, il Moro di Testa 2019, al suo primo anno di produzione, affina in barrique per 12 mesi. Di colore rosso rubino intenso e brillante, possiede una ricca speziatura caratterizzata da rimandi al pepe nero e alla cannella su cui si innestano ampie e intense note di frutta rossa matura. In bocca, il sorso è polposo e generoso, con ritorni di mora e mirtillo su una struttura dalla trama tannica possente e serrata. Dal finale avvolgente con rimandi ancora fruttati, è un vino che si lascia apprezzare fin da subito ma che può anche evolvere in bottiglia per diversi anni. A partire dal 2002, Feudi del Pisciotto fa parte di Domini Castellare di Castellina (insieme alle toscane Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello e all'altra azienda siciliana Gurra di Mare). Posta al centro di un ideale triangolo fra Piazza Almerina, Caltagirone e Vittoria, l'azienda possiede un patrimonio viticolo che conta su 44 ettari vitati e da cui si ricavano mediamente 400.000 bottiglie di produzione complessiva. Alla linea d'ingresso, "Linea Fico", si affianca la "Linea Feudi del Pisciotto" che abbina ai vini la bellezza delle etichette firmate da alcuni dei più importanti Fashion Designer italiani. L'etichetta del Moro di Testa è invece tratta da una scultura del grande ceramista di Caltagirone, Giacomo Alessi, che rievoca la storia millenaria e trasversale di quest'isola.

(fp)

KELLEREI BOZEN

Doc Alto Adige Lagrein Taber Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Lagrein

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 47,00

Azienda: [Cantina Produttori](#)

[Bolzano Società Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Stephan Filippi

"Piccoli viticoltori per una grande qualità". Così si definiscono i 224 soci di Cantina Bolzano, nata dalla fusione, nel 2001 delle due cantine Gries e St. Magdalena, attive sin dai primi del Novecento. Nella Linea Riserva della Cantina, spicca il Taber, appartenente alla Doc Alto Adige, un cru proveniente dalla vigna Maso Taber, la più antica della Cantina con quasi un secolo di vita, che ha regalato molte soddisfazioni e riconoscimenti alla cooperativa. Il Taber 2020, come ha spiegato Daniele Galler, responsabile vendita Horeca di Cantina Bolzano incontrato presso l'Enoteca Trimani a Roma, nasce da un'annata molto equilibrata a livello climatico e questo gli permette di essere molto rappresentativo del varietale Lagrein. Taber 2020 ha un colore denso e violaceo. Al naso è molto varietale, più sul frutto rispetto alla spezia, si sente soprattutto il lampone e la mora e la parte floreale che ricorda la viola. Particolare la sensazione legata al gusto di caffè e cioccolato, cacao in polvere. Anche in bocca dà una sensazione tannica che si lega un po' al cacao amaro. Nel palato ha una buona corrispondenza con la parte olfattiva, è intenso e persistente, con una freschezza elegante, tannini nobili e morbidi. È un vino dal grande potenziale di invecchiamento. Si abbina bene con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati ma è anche un ottimo vino da conversazione, da gustare davanti al caminetto.

(Cristina Latessa)

BISOL 1542

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Edizione I Gondolieri

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Bisol 1542 Azienda Vinicola](#)

Proprietà: Ferrari F.lli Lunelli

Enologo: Desiderio Bisol

È una versione elegantemente fiorita, questa Glera 2021 dedicata ai Gondolieri: profumo di fiori di tiglio, camomilla, sambuco e lavanda si dispiegano in un sorso molto cremoso, dall'animo dolce che gradualmente vira al vegetale, lasciando in bocca il sapore di mandorla fresca e pompelmo rosa. Ma perché dedicare un'etichetta ai Gondolieri di Venezia? È l'artigianalità il legame con cui le famiglie Bisol e Lunelli hanno voluto mettere in comunicazione la costruzione di una gondola creata dal maestro d'ascia e la costruzione di un vino nato da vigneti eroici, come sono quelli del Prosecco Superiore. Quali 500 anni di esperienza maturate dai Bisol fra quelle colline appuntite e ripide hanno generato la voglia di condividere la propria fatica e la propria bellezza con altre realtà, che vivono le stesse difficoltà e gli stessi privilegi, come appunto, l'Associazione dei Gondolieri: insieme hanno sviluppato un progetto di accoglienza per turisti e amanti dell'arte e del vino, con lo scopo di diffondere la fragilità e la poeticità dei due territori veneti di Venezia e Valdobbiadene. Qui Bisol 1542 è un'istituzione: fondata nel 1875, fa parte del Gruppo Lunelli dal 2014, conta su 55 ettari di proprietà e produce oggi fino a 4,8 milioni di bottiglie (divise fra la linea Bisol1542 e la linea Jeio, leggermente più dosata) che da pochissimo prendono forma nella nuova "Cantina dei Cru", che si affianca a quella storica.

(ns)

IL BORRO

Toscana Igt Syrah Alessandro Dal Borro

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Il Borro Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Ferragamo

Enologo: Stefano Chioccioli

45 ettari a biologico per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie, sono i numeri de Il Borro, tenuta situata nell'areale di proprietà di Ferruccio Ferragamo dal 1993, che oggi vede sul suo ponte di comando i figli Salvatore e Vittoria. In principio, i vini aziendali ricalcavano il cliché della Toscana enoica di quel tempo, molto più attenta ai risultati dei vitigni internazionali piuttosto che a presidiare la tradizione di quelli di antica coltivazione. Successivamente, soprattutto nel recente passato, l'azienda ha svolto un ripensamento stilistico dei suoi prodotti ed oggi a presidiare saldamente il portafoglio etichette aziendale troviamo anche significative declinazioni del Sangiovese, sotto la denominazione Valdarno di Sopra. Restano, tuttavia, protagonisti ancora alcuni Supertuscan, come quello oggetto del nostro assaggio, che trovano ancora una loro collocazione d'eccellenza. L'Alessandro Dal Borro 2015, Syrah in purezza che fermenta in rovere e invecchia in barrique per 18 mesi, è un rosso dal profilo aromatico tutto incentrato sul rigoglio fruttato, con tocchi di frutti neri e rossi, a cui fa seguito una nota di sottobosco ad anticipare un finale dai profumi balsamici e speziati. In bocca, il sorso è polposo, ricco e ampio, dallo sviluppo tendenzialmente potente e dalla struttura articolata, che si congela con un finale persistente e ancora su rimandi di pepe e cannella.

(fp)



MONTESEL

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Rive di Colfosco Vigna del Paradiso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Montesele](#)

Proprietà: Renzo Montesele

Enologo: Renzo Montesele

Situata a Colfosco, nella zona collinare del trevigiano che si estende da Conegliano a Valdobbiadene, l'azienda Montesele occupa una superficie di 12 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie. Qui Renzo Montesele coltiva le sue piante, della varietà Prosecco/Glera "Balbi" e impiantate a "sylvoz", tipica forma di allevamento veneta, e vinifica i suoi spumanti, che riportano in etichetta sempre anche la dicitura "Rive di Colfosco" a sottolineare inequivocabilmente la loro origine esclusivamente dai vigneti aziendali. Questa piccola realtà, non infrequente tra le colline della zona di produzione storica del Prosecco, mette in commercio tre spumanti: il "Riva dei Fiori" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Rive di Colfosco, il "Millesimato" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene e il "Vigna del Paradiso" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Rive di Colfosco, quest'ultimo oggetto del nostro assaggio. La versione 2021 si presenta alla vista di un bel colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso, i profumi sono quelli tipici del Prosecco con i rimandi alla mela a fare da protagonisti insieme a tocchi agrumati che ne completano la silhouette aromatico. In bocca, il sorso è agile e tendenzialmente scattante, dal corpo non monumentale ma dallo sviluppo ben profilato, che termina in un finale fragrante e su ritorni ancora agrumati.

(fp)



NALS MARGREID

Doc Alto Adige Pinot Bianco Sirmian

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Cantina Nals Margreid](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Harald Schraffl

Affinato sia in acciaio che in legno per sette mesi, il Pinot Bianco Sirmian 2021, probabilmente una delle migliori etichette di Nals Margreid, profuma di fiori di tiglio e biancospino, pera ed albicocca mature, con una decisa nota iodata a rifinitura. Croccante e sapida la bocca, dallo sviluppo ben profilato e dal finale fragrante ancora su toni iodati. La cooperazione viticola, lo sappiamo, ha radici storiche profonde in Alto Adige a partire per lo meno dagli inizi del Secolo scorso. Anche la cantina Nals Margreid, fondata nel 1932 a Nalles, prende slancio da questa esperienza. Si tratta di una delle più piccole cooperative della Regione e può contare sul lavoro di 138 soci viticoltori, che coltivano vigneti su un'estensione di 173 ettari, compresi fra Nalles, Bolzano, Merano, fino a Magrè. Un'ampia porzione di territorio, che garantisce una significativa pluralità morfologica per vitigni a bacca bianca e rossa: dal Pinot Bianco allo Chardonnay, dal Gewürztraminer al Lagrein, dal Pinot Grigio al Pinot Noir, dal Moscato Giallo al Sauvignon, dalla Schiava al Merlot. In termini di bottiglie la produzione complessiva di 1.000.000 di pezzi all'anno, a sottolineare un approccio selettivo e che privilegia rigore e scelte senza compromessi. Da tale impostazione arrivano etichette sempre qualitativamente inappuntabili, che comprendono anche vini saldamente tra le eccellenze dell'Alto Adige enoico.

(are)

ZOOM



PELLEGRINO, PANETTONE PANTESCO

VIA DEL FANTE, 39 - MARSALA (TP)

Tel: +39 0923 719911

Sito Web: www.carlopellegriano.it

Per le prossime feste natalizie, sono in arrivo cinque visioni del Panettone che prendono vita nel segno di un ingrediente unico ed autoctono, l'uva passa di Pantelleria. L'idea è venuta all'azienda pantese Pellegrino, che ha chiamato cinque artigiani del lievitato (Mario Arculeo, Angelo Calandra, Carmelo Sciampana, Pietro Cardillo e Pietro Cuttone) a realizzare un panettone che è anche un viaggio culinario nei profumi della perla nera del Mediterraneo, per valorizzare l'uva passa pantese, da tempo sostituita dalle versioni senza vinaccioli provenienti da Paesi terzi. La scelta di valorizzare l'uva passa non è casuale per la Cantina Pellegrino, perché a Pantelleria crea, dal 1992, moscati e passiti con questa particolare attenzione, tutti cioè da uve "Zibibbo". Il packaging di questo esclusivo panettone è firmato da Elena Scarlata, creativa pluri-premiata per i suoi disegni unici, i colori vivaci e l'utilizzo di tessuti sostenibili creati con l'antica tecnica con cui si stampavano le maioliche siciliane.

RISTORANTE



ACQUOLINA

VIA DEL VANTAGGIO, 14 - ROMA

Tel: +39 06 3201590

Sito Web: www.acquolinaristorante.it

Acquolina è il ristorante gourmet - appena fregiatosi della seconda stella Michelin - che si trova all'interno dell'Hotel The First Roma Arte, nel cuore di Roma. Nella elegante sala, arricchita da opere d'arte contemporanee, si apprezza l'attento servizio guidato dal restaurant manager Benito Cascone. La dichiarata voglia di stupire e andare oltre le apparenze dello chef Daniele Lippi, si riscontra nei piatti proposti, ispirati alla cultura gastronomica del Bel Paese, ma sempre con un guizzo creativo. Una filosofia ben rappresentata nel suo piatto-firma "Topinambur come un carciofo", rivisitazione del carciofo alla romana. Altre proposte di gran fascino sono la Pastilla, la Ventricina di tonno rosso e la Tumma di mandorle. Tre i menu degustazione proposti dal giovane chef, al centro dei quali domina il Mediterraneo, con i suoi profumi e cultura. In tutti i menu il punto fermo è il pane. Da non perdere quello preparato con farina di ghiande che richiama ad antiche tradizioni.

(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: © [Domaine de Leos](http://Domaine.de.Leos)

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