

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 237 - Dal 18 al 24 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 18 AL 24 DICEMBRE 2022

La Tordera
David Tiberi
Kellerei Andrian
Italo Cescon
Canevel
Gianni Gagliardo
Salvatore Murana
Conte Vistarino
Duca di Dolle
Umani Ronchi
Cantina Fonzone
Mosnel
Bottega
Eisacktal Kellerei

Zoom: Hennessy, Very Special Cognac
Ristorante: Il Luogo di Aimo e Nadia - Milano





LA TORDERA

Docg Valdobbiadene Extra Brut Rive di Guia Otreval Zero Zuccheri

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera, Verdiso

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Agricola La Tordera](#)

Proprietà: famiglia Vettoretti

Enologo: Paolo Vettoretti

La famiglia Vettoretti è proprietaria dal 2001 di questa realtà produttiva posta sulle colline di Valdobbiadene. A condurla oggi ci sono i fratelli Renato, Gabriella e Paolo, che continuano appassionatamente il lavoro avviato dal padre Pietro e prima di lui dal nonno Bepi, guardando sempre più con rigore all'impronta eco-sostenibile aziendale, tradotta nella nuova cantina CasaClima. Siamo in una delle zone più acclamate del ricco scenario enoico italiano, ormai, commercialmente parlando, "padrona" dei mercati internazionali quando si guarda alle bollicine made in Italy. I 70 ettari di vigneto aziendale (distribuiti anche nelle aree di Asolo e del Prosecco Doc), che originano complessivamente 1.200.000 bottiglie, comprendono significativi appezzamenti nel nucleo storico produttivo di Valdobbiadene tra i quali brillano la parcella di colle Tordera nell'area di Cartizze, il vigneto Tittoni Rive di Vidor, e il vigneto Otreval Rive di Guia, da cui si produce il vino oggetto del nostro assaggio. Ottenuto da uve Glera e Verdiso e affinato per 3 mesi sui lieviti, Otreval Rive di Guia è il primo Valdobbiadene a "zero zuccheri", de La Tordera. La versione 2021 possiede profilo aromatico dai tocchi agrumati e di mela verde, con una leggera quanto piacevole nota floreale che rimanda al biancospino. Il sorso è fragrante e la progressione gustativa saldamente saporita, dai ritorni fruttati e con qualche cenno floreale nel finale.

(fp)



DAVID TIBERI

Vino Cotto Stravecchio Occhio di Gallo

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Verdicchio, Trebbiano,

Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Tiberi David](#)

Proprietà: famiglia Tiberi

Enologo: Daniele Fortuna

È stato papà David, oggi 88 anni, a reimpiantare la vigna: un ettaro a filari alterni di Verdicchio, Trebbiano, Montepulciano, Sangiovese. Quattro vitigni così diversi, così importanti per rinnovare una tradizione secolare in casa Tiberi: il vino cotto. Siamo a 436 metri s.l.m. a Loro Piceno, tra Macerata e Ascoli Piceno. Qui il vino cotto ha una storia antica: per conservare più a lungo il vino, si scottava con il fuoco. «La vendemmia avviene a settembre - racconta Emanuela, che con la sorella Giuliana e il fratello Maurizio conduce l'azienda - Si mette il mosto fresco dei quattro vitigni a cuocere lentamente in un contenitore in rame da 3 quintali. La fermentazione avviene spontaneamente in botte e sempre botti in legno di rovere sigillate prosegue il suo lungo invecchiamento: aspettiamo più di 10 anni prima di imbottigliarlo». Ora in azienda è entrato Daniele, 28 anni, enologo e figlio di Emanuela. Accanto a lui nonna Marisa che è la memoria olfattiva e gli trasmette i segreti: è lei ad avere sempre l'ultima parola in cantina. Quando il vino è pronto deve avere, appunto, il colore dell'occhio di gallo. Al naso ha un profumo intenso e complesso di spezie e frutta secca: noce moscata, cannella, datteri passiti, confettura di fichi. Sensazioni che si ritrovano in bocca. È un vino da meditazione, ma è perfetto da abbinare con il panettone, il cioccolato fondente, la frutta secca o un pecorino stagionato.

(Fiammetta Mussio)



KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Chardonnay Doran Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Cantina Terlano Società](#)

Cooperativa Agricola

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Rudi Kofler

Lo Chardonnay Doran Riserva, fermenta e successivamente matura in tonneau per 12 mesi, al termine dei quali passa, con l'assemblaggio finale, 3 mesi in acciaio prima della commercializzazione. La versione 2020 profuma di agrumi, frutta esotica e cenni affumicati e tostati. In bocca, il sorso è polposo e strutturato, dallo sviluppo ampio e dal finale persistente e fragrante. Storia antica per la Cantina di Andrian, che comincia nel 1893 quando i viticoltori di questa piccola località, vicinissima a Terlano, unirono le loro forze per creare la prima Cantina Sociale dell'Alto Adige. Oggi il lavoro di questa realtà, che ripropone gli stili classici dell'associazionismo altoatesino, prosegue con vigore, e, dal 2008, grazie alla guida della Cantina di Terlano - una delle cantine sociali più significative del Bel Paese, che ne ha fatto una specie di suo "spin off" - si è fatto ancora più rigoroso. Un elemento importante quest'ultimo che ne certifica gli obiettivi qualitativi. Sono 70 gli ettari vitati di questa piccola cantina sociale, dislocati tra i 260 e i 340 metri di altezza e caratterizzati da terreni calcareo-argillosi. Come è altrettanto frequente a queste latitudini, la cifra stilistica delle etichette aziendali parte da un'esecuzione tecnicamente inappuntabile che sta gradualmente anche acquisendo in personalità. E i risultati si iniziano ad intravedere, soprattutto nelle selezioni.

(are)



ITALO CESCON

Veneto Igt Manzoni Bianco Madre

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Manzoni Bianco

Bottiglie prodotte: 12.650

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Cescon Italo Storia e Vino](#)

Proprietà: famiglia Cescon

Enologo: Domenico Cescon, Federico Giotto

Fondata nel 1957 da Italo Cescon come cantina enoteca sulle sponde del Piave, l'azienda che oggi porta il suo nome ha saputo valorizzare - nei quasi cinquant'anni di storia - l'identità di un territorio non scontato e talvolta sottovalutato. Dopo la crescita nell'ultimo scorcio del secolo scorso, i primi anni Duemila hanno visto l'ingresso in azienda della terza generazione con Gloria, Graziella e Domenico, chiamati a sperimentare senza tradire le radici. L'azienda vitivinicola ha riversato importanti sforzi sul legame territorio-vitigno e ha voluto puntare sul valore identitario e peculiare del Manzoni Bianco con Madre. "Aspiravamo a creare un vino che racchiudesse la storia della nostra famiglia e del nostro territorio - dicono dalla Marca trevigiana - e Madre è il Piave, il territorio in cui siamo nati, incompresso e spesso maltrattato, ma non da noi che ne conosciamo i segreti e la ricchezza". Frutto di una fermentazione in cemento che si completa in legno, dove affina allungandosi alla primavera, Madre viene rilasciato sul mercato dopo almeno un anno di permanenza in bottiglia. Nel calice spicca un vino succoso dal colore dorato con riflessi verdognoli, materico, che mescola note fruttate e minerali intriganti. Al palato è composto eppure guizzante, svelando note citrine e una bella acidità dietro un primo sorso polposo di frutti gialli e macchia mediterranea. È potenzialmente longevo.

(Giambattista Marchetto)



CANEVEL

Docg Valdobbiadene Extra Dry

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 19.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Casa Canevel Spumanti](#)

Proprietà: Gruppo Masi

Enologo: staff tecnico aziendale



GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Fossati

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.088

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Società Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Daniele Benevello



SALVATORE MURANA

Doc Passito di Pantelleria Mueggen

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Salvatore Murana Vini](#)

Proprietà: Salvatore Murana

Enologo: Salvatore Murana



CONTE VISTARINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Pernice

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Conte Vistarino Società Agricola](#)

Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino

Enologo: Vittorio Merlo

Polpa di frutta bianca, fiori di camomilla e taglio, accompagnati da note di erba tagliata e una punta di vaniglia: sono i profumi che la bollicina cremosa del Prosecco Superiore Extra Dry 2021 di Canevel porta al naso, rivelandosi poi altrettanto fruttato in bocca, trasportato da una piacevole sapidità e un'invidiabile dolcezza. Questa etichetta, fra le 12 che produce Canevel a partire dai suoi 26 ettari di vigna, è nata per la prima volta nel 1989 per celebrare 10 anni di attività: da allora, un'attenta cernita delle migliori uve - da vigne a circa 300 metri di altezza sulle colline di Valdobbiadene - la compongono ogni anno. Dal 2019, inoltre - cioè da quando è stato sviluppato e presentato - viene sottoposta al cosiddetto "metodo Sètage", un processo di vinificazione che conta su lenti periodi di presa di spuma e una precisa selezione di lieviti, per ottenere una spiccata cremosità. Il nome deriva dall'unione di "seta" e "perlage" ed è stato ideato dal Gruppo Tecnico Masi, storica azienda della Valpolicella, di cui fa parte Canevel dal 2016. Due etichette sono state prodotte a partire da questo metodo, che si affiancano al Valdobbiadene Extra Dry millesimato e al Cartizze Superiore Dry, a tre Cru (Terra del Faè, Campofalco e Rosa del Faè) e 5 spumanti della linea Casa Canevel. Infine, la bottiglia nata dalla collaborazione con Renzo Rosso, fondatore della casa di moda Diesel.

(ns)

Il Barolo Fossati 2018 di Gianni Gagliardo ha naso ben profilato dai rimandi floreali, fruttati, balsamici e affumicati. In bocca, il sorso è solido e succoso, dal grip tannico deciso e dal finale persistente, arioso, profondo e che torna fruttato. Benché il nome Gianni Gagliardo compaia sulle etichette dell'azienda con sede a La Morra nel 1986, la storia di questa realtà produttiva inizia molto prima. Le origini fanno capo alla Famiglia Colla, che sin dalla metà dell'Ottocento coltivava vigne a Santo Stefano Belbo. La Famiglia si sposta poi a Diano d'Alba, dove nel 1913 nasce Paolo Colla. Quest'ultimo, nel 1961, acquisisce una cascina a La Morra. Nel 1972 Marivanna Colla, figlia di Paolo, sposa Gianni Gagliardo, che, alla morte di Paolo nel 1981, assume le redini aziendali, disegnandone i tratti odierni. Da sempre caratterizzata da una infaticabile attività commerciale, specialmente al di là dell'Oceano dove è arrivata tra le prime, l'azienda Gianni Gagliardo, 25 ettari a vigneto per 180.000 bottiglie complessive (più i 10 ettari della Tenuta Garetto nella denominazione Nizza, acquisita nel 2017), mette in campo una filosofia produttiva tendenzialmente all'insegna della classicità, partendo da materia prima ineccepibile e proseguendo con lunghe maturazioni dei suoi vini in legno grande e utilizzando, infine, le Menzioni Geografiche Aggiuntive, che si dispiegano in ben otto Barolo.

(fp)

"Il Passito di Pantelleria è un atto d'amore con cui ricambiamo la nostra terra generosa". Così lo definisce Salvatore Murana, primo ambasciatore dei vini dell'isola del vento nel mondo. "È il vino in assoluto più complicato da produrre - continua - ma dopo oltre 50 vendemmie mi pare di farlo come la mamma che fa la "sua" salsa senza più neppure assaggiarla". Salvatore ha sviluppato la grande capacità di fare il vino, con testa e cuore, grazie a una vera e propria "dipendenza" sviluppata già nell'infanzia. Andava nella cantina sociale di fronte alla scuola e ci rimaneva tutto il giorno e solo di sera un operaio lo riportava a casa. "Cosa ci sia ad attrarmi così fortemente nel fare il vino non lo so - conclude. Ma ormai ho smesso di chiedermele". Mueggen è generoso per la sua complessità organolettica. Il nome è quello della località in cui si trovano i vigneti da cui si produce, ma è anche il termine pantesco che indica un luogo protetto non visibile dal mare. Color oro aranciato, al naso ha la delicatezza dell'albicocca e la dolcezza di uva passa, fico secco, dattero e cioccolato; infine la sfumatura acidula della composta di coto-gna. In bocca si conferma lo spettro amplissimo del naso. L'elevato residuo zuccherino è compensato da tensione acida e il finale è amaricante di chinotto. Conferma il Murana-pensiero: "se la qualità è una strettoia, il Passito di Pantelleria ne è la prova provata".

(Clementina Palese)

Affinato per 12 mesi in barrique, il Pinot Nero Pernice 2019 di Conte Vistarino profuma di piccoli frutti rossi e viola, con abbondante speziatura a contrasto su leggeri toni di sottobosco e tabacco. In bocca, il sorso è ben profilato, di continua sapidità e dai tannini tendenzialmente fini, che accompagnano il vino verso un finale arioso e dai ritorni speziati e fruttati. Se l'Oltrepò pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. A proseguire quella storia oggi troviamo l'erede Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce con passione una cantina all'avanguardia e un'ospitalità aziendale di alto livello che viene offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi nel pavese, che attualmente produce 350.000 bottiglie, conta su 102 ettari vitati, ad un'altezza tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese che viene declinato sia come spumante (che qui è stato vinificato con Metodo Classico per la prima volta nel 1865) sia come vino fermo.

(are)



DUCA DI DOLLE

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Brut Rive di Rolle

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Duca di Dolle Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Baccini

Enologo: Emanuele Serafin

Duca di Dolle si trova nel centro del triangolo che formano Valdobbiadene, Conegliano e Vittorio Veneto. Immersa nelle colline della Docg, ha sede in un antico monastero, sapientemente ristrutturato e trasformato in un progetto di ospitalità, che vuole mettere al centro la salvaguardia e la valorizzazione dei ripidi pendii delle Rive, insieme alla fauna e alla flora che le abitano. Sono cento gli ettari in proprietà, solo per un quarto dedicati alla viticoltura: il resto è rimasto a bosco, che la famiglia Baccini invita ad frequentare per capire appieno il territorio. I vigneti sono quasi centenari (composti per lo più da viti di Glera, Perera, Verdiso, con una piccola porzione di Riva dedicata al Pinot Nero che spumantizzano) e si trovano in 4 zone diverse della denominazione: una buon parte intorno al monastero, una a Cartizze (da cui ricavano due etichette), una terza in zona Costa di Là e infine a Molinetto, da cui producono un Col Fondo. Producono inoltre un Extra Dry, un Brut e, infine, questo Extra Brut Rive di Rolle, un Cru a tiratura limitata ottenuto da un singolo vigneto di oltre 50 anni nominato "Vigna del Ferroviere". La versione 2021 ha note dorate nel bicchiere e si rivela piacevolmente complessa: dalla pesca gialla e susina, passa alla crema pasticcera e alle note di zafferano; la bolla fine e cremosa diffonde un sorso minerale, lievemente dolce e dal piacevole finale ammandorlato.

(ns)



UMANI RONCHI

Docg Conero Cùmaro Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 57.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Beppe Caviola, Giacomo Mattioli

Il Conero Cùmaro Riserva di Umani Ronchi è un rosso che vede la sua nascita intorno alla metà degli anni Ottanta del secolo scorso. La versione 2018, maturata per 12 mesi in barrique, sa cogliere tutte le potenzialità del Montepulciano, con profumi intensi di prugna, viola, pepe e vaniglia, ad introdurre un sorso rigoglioso, morbido e avvolgente, dallo sviluppo solido e dal finale persistente. Sono 240 gli ettari vitati (a biologico) di Umani Ronchi, azienda leader delle Marche enoiche che produce quasi tre milioni di bottiglie all'anno. Ma i numeri non bastano a spiegare la capacità della cantina della famiglia Bianchi Bernetti di emergere non solo tra le realtà della propria Regione ma anche a livello nazionale. Si tratta di un lavoro dalle radici lontane, l'azienda comincia la sua avventura nel mondo di Bacco oltre sessanta anni fa, e che oggi vede anche un ampliamento produttivo nel vicino Abruzzo. A guidare le scelte un'idea semplice quanto decisiva: il legame con il territorio e i vitigni locali va tradotto in vini moderni, che possano parlare ai consumatori di tutto il mondo, esprimendo, al contempo, carattere e originalità. Certo, nell'ampio portafoglio di Umani Ronchi, se dovessimo esprimere una preferenza, forse "pescheremo" tra le etichette bianchiste, che ci paiono le più compiute. Tuttavia, anche sul fronte dei rossi prodotti intriganti di certo non mancano, come abbiamo visto.

(fp)



CANTINA FONZONE

Docg Fiano d'Avellino Sequoia Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 4.300

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Fonzone](#)

Proprietà: famiglia Fonzone Caccese

Enologo: Francesco Moriano, Luca D'Attoma

Sequoia, la nuova riserva di Fiano prodotta dalla famiglia Fonzone Caccese nel cuore dell'Irpinia, si presenta agli eno-appassionati. "Un progetto nato nel 2019 e che ha trovato la quadra con la vendemmia 2020" - ha sottolineato Silvia Campagnuolo Fonzone presentando la riserva a Roma. Il Sequoia proviene dai vigneti di famiglia situati a Parolise, una delle zone più vocate dell'areale. La maturazione delle uve si conclude a novembre con una vendemmia tardiva, quando i grappoli vengono raccolti per compiere delle micro-vinificazioni. In cantina vengono create quattro masse che affrontano macerazioni diverse: le prime tre in acciaio inox, l'ultima in legno. Successivamente, le quattro masse vengono assemblate in serbatoi - sempre di acciaio - dove compiono un affinamento di 6 mesi sui lieviti. L'affinamento prosegue in bottiglia per ulteriori quattro o cinque mesi. Il Sequoia ha un colore dai riflessi verde intenso. Al naso si presenta con un bouquet raffinato: note di gelsomino, nocciola non tostata, mandorla pelata, buccia di mandarino, e una nota dolce che richiama la vaniglia insieme a sentori di frutta tropicale. Il Sequoia è un vino con un corpo ben strutturato e una grande sapidità che lo rende verticale. Nel retropalato si evidenziano note di mela fresca e nel finale note agrumate. Si abbina bene a piatti di pesce, crudità, crostacei, frutti di mare, ma anche formaggi di media stagionatura.

(Cristina Latessa)



MOSNEL

Docg Franciacorta Pas Dosé Riserva
Riedizione 2022

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco,
Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.820

Prezzo allo scaffale: € 96,00

Azienda: [Azienda Agricola Mosnel](#)

Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò

Enologo: Flavio Polenghi

Forse potrebbe essere un po' azzardata come analogia, ma, come accade nella lettura dei grandi classici della letteratura, dove spesso è decisiva la "rilettura" per fissare i passaggi e le trame più nascoste, adeguatamente sedimentate dal tempo, per la cantina Mosnel - 41 ettari a vigneto da cui escono 250.000 bottiglie di produzione complessiva - è diventata di uguale portata la "riedizione" delle sue etichette più significative. È un po' questo, ci pare, il senso del Franciacorta Pas Dosé Riserva 2007 Riedizione 2022, che l'azienda con sede a Camignone si appresta a reintrodurre sugli scaffali, con un'operazione che sembra proprio essere encomiabile. La stessa Riserva 2007 Pas Dosé era stata presentata originariamente nel 2014, riscuotendo ampi consensi. Oggi, quello stesso spumante, la cui vinificazione è avvenuta in acciaio per il Pinot Bianco e in piccole botti di rovere per lo Chardonnay e il Pinot Nero, torna a far parlare di sé, ma dopo essere rimasto a contatto con i propri lieviti per 14 anni. Dal colore oro brillante, possiede profumi di ginestra e camomilla, tocchi agrumati e di frutta esotica, rimandi al cedro candito, alla frutta secca, alle spezie, alla pasticceria e allo iodio. Il sorso è pieno, materico, sapido e cremoso, con uno slancio fragrante che mantiene lunga la persistenza, per chiudersi definitivamente su un finale ben giocato tra ritorni di spezie e agrumi.

(are)



BOTTEGA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Dry Il Vino dei Poeti

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 85.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Bottega Spa](#)

Proprietà: Barbara, Sandro e Stefano

Bottega

Enologo: Guglielmo Pasqualin

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Il Vino dei Poeti 2021 di Bottega possiede aromi fruttati (su tutti quelli di mela verde e di pera), con tocchi agrumati e rimandi floreali che ricordano i fiori di glicine, di acacia e il mugugno in particolare. Il sorso è immediatamente piacevole giocando sulla morbidezza (grazie al suo residuo zuccherino che sta tra i 16 e i 18 grammi litro) e sulla vivacità (grazie alla sua acidità spiccata). Finale intenso che torna sui frutti e i fiori con un tocco di erba tagliata. L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, ha sede a Bibano di Godega, e produce grappe a marchio Alexander e Bottega, vini e liquori, tra cui si distinguono le selezioni di monovigneti e i distillati maturati in barrique, con core business enico incentrato sul Prosecco. L'azienda, inoltre, gestisce due cantine in Valpolicella (Cantina di Valgata) e a Montalcino (Tenuta Domus Vitae), dove nascono Amarone, Ripasso e Brunello. Bottega, che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A., distribuisce i propri prodotti in oltre 120 paesi nel mondo, rappresentando un non piccolo polo vitivinicolo dal solido impatto commerciale, valorizzando anche gli elementi che vanno al di là del vino stesso, per esempio, attraverso un accurato studio del proprio packaging.

(fp)



EISACKTAL KELLEREI

Doc Alto Adige Pinot Nero Aristos

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Cantina Valle Isarco](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hannes Munter

Il Pinot Nero Aristos è il primo rosso che entra a far parte della linea di punta della Cantina Produttori Valle Isarco. La versione 2020, prodotta in quantità quasi confidenziale, profuma di frutta rossa fresca, lampone e susina matura, e poi viola, liquirizia e tocchi speziati. In bocca, il sorso è agile pur non mancando di struttura, dalla progressione gustosa e dal finale lungo e ben profilato da toni balsamici. Una storia vinicola iniziata già nel 500 avanti Cristo. Giornate estive calde e notti rigide nel periodo della vendemmia che creano un microclima ideale; vigneti eroici che arrivano a mille metri di altezza: sono le caratteristiche della valle Isarco, territorio emergente dell'Alto Adige che si trova nella zona di Chiusa e Bressanone. La viticoltura, quasi abbandonata alla fine della Seconda Guerra Mondiale, è rifiorita nel 1961 con la nascita della Cantina Produttori Valle Isarco, che da 24 soci fondatori oggi ne conta 135, che coltivano 150 ettari di vigneti da Bolzano a Sud di Bressanone. La cooperativa, negli ultimi cinque anni, ha investito oltre due milioni di euro per migliorare la struttura e le tecnologie utilizzate. In questa area, che non è collinare ma montuosa, sono coltivate quattordici varietà: dieci a bacca bianca e quattro rossa. Dalla cantina - che produce 950.000 bottiglie - il 98% della produzione è fatta di vini bianchi, dove primeggia la varietà Kerner.

(are)

ZOOM



HENNESSY, VERY SPECIAL COGNAC

QUAI MAURICE HENNESSY - COGNAC, FRANCE

Sito Web: www.hennessy.com

Nonostante gli oltre 250 anni di attività, Hennessy, la più importante Maison de Cognac al mondo, si conferma una delle realtà più innovative e dinamiche del settore, grazie a un approccio pionieristico che le permette di dialogare e confrontarsi con il mondo della creatività in tutte le sue declinazioni. È soprattutto il movimento dell'urban culture a ispirare la visione della Maison, come dimostra la serie di limited editions dedicate a Hennessy Very Special negli ultimi dieci anni, un progetto fondato sulla collaborazione con talenti internazionali nei più disparati campi artistici (dagli street artists Pantone e Faith XLVII fino ai multidisciplinari gemelli Bourgeois, in arte Les Twins, che hanno firmato l'edizione limitata di Hennessy Very Special nel 2021). Hennessy Very Special oggi conferma la propria attenzione per il "moderno", legando il proprio nome ad Onitsuka Tiger, il brand giapponese apprezzato per le sue collezioni contemporanee che uniscono la moda allo sport e l'heritage all'innovazione.

RISTORANTE



IL LUOGO DI AIMO E NADIA

VIA PRIVATA RAIMONDO MONTECUCCOLI, 6 - MILANO

Tel: +39 02 416886

Sito Web: www.illuogoaimoenadia.com

Da trattoria toscana per gli operai nata nel 1962 nella periferia Sud di Milano a meta gourmet, Il Luogo di Aimo e Nadia in sessant'anni di storia ha sempre seguito tre comandamenti: materie prime, territorio e stagionalità. Il ristorante con 2 stelle Michelin, dove Stefania Moroni ha preso il testimone da papà Aimo e mamma Nadia, propone tre menù degustazione e una selezione di vini con oltre 1.200 etichette in un'atmosfera accogliente dove il servizio in sala, guidato da Nicola Dell'Agnolo, pareggia con la maestria degli chef. In cucina Fabio Pisani e Alessandro Negrini reinterpretano i sapori della tradizione, con tecniche che esaltano l'ingrediente, lasciando emergere la cultura del territorio. "L'omaggio a Milano con i tortelli di ossobuco di Fassona e midollo nel suo ristretto allo zafferano sardo e parmigiano" è da sogno, così come gli "Spaghettoni di grano duro Benedetto Cavalieri al cipollotto fresco e peperoncino con filo d'olio e basilico ligure", il piatto icona creato nel 1965.



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: © Bottega

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

