

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 239 - Dal 1 al 7 Gennaio 2023 - 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 1 AL 7 GENNAIO 2023

Pasqua

Éric Taillet

Borgo Stajnbach

Di Giovanna

I Parcellari

Pellegrino

Caccia al Piano

Kloster Neustift

Marco Tonini

Diesel Farm

Zorzettig

Colosi

Il Poggio di Gavi

Cantina Rotaliana

Zoom: Cecilia Tessieri Rabassi, Cioccolato Di Vino

Ristorante: Luisl Stube am Schlosswirt Forst - Lagundo (BZ)



PASQUA

Doc Valpolicella Brasa Coèrta

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 2.286

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

Si chiama "Brasa Coèrta" il vino che rappresenta il percorso verso la produzione di un vino naturale di Pasqua. È un progetto che interessa un vigneto di 1,2 ettari (5000 ceppi per ettaro) impiantato nel 1985, a nord est di Verona, all'interno della fascia di vigneti della Valpantena, caratterizzato da un terreno argilloso-calcareo di origine alluvionale, posto a 230 metri sul livello del mare, e coltivato con metodi naturali a Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon e Merlot. La versione 2019, fermentata in legno e successivamente invecchiata per 6 mesi in tonneau di secondo e terzo passaggio, propone profumi dal rigoglioso fruttato con qualche accento speziato ed affumicato. In bocca, il sorso è tendenzialmente dolce e morbido, dallo sviluppo compatto e dal finale intenso con le spezie che tornano protagonisti. Pasqua è una delle realtà più importanti del Veneto enoico ed ha percorso un lungo tratto della storia delle cantine dell'areale veronese, a partire dal 1925 quando la famiglia omonima di origine pugliese la concepì. Oggi, l'azienda ha assunto notevoli dimensioni e conta su 322 ettari a vigneto per oltre 13 milioni di bottiglie annue, declinate in un variegato portafoglio prodotti che comprende le maggiori denominazioni venete, valorizzando areali come Castello di Montorio, Mizzole, Monte Vegro, affacciato sulla Val d'Illasi, dove nascono le etichette più ambiziose.

(fp)



ÉRIC TAILLET

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Meunier Renaissance

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Champagne Éric TAILLET](#)

Proprietà: Éric TAILLET

Enologo: Éric TAILLET

Éric TAILLET è quello che si dice un "figlio d'arte". È stato il padre Daniel a tramandargli la passione e l'attività vitivinicola nella Champagne, dopo che nel 1961 aveva iniziato a produrre le sue prime bottiglie. Éric è così diventato nel 1995 l'attuale patron di questa piccola realtà, 5,7 ettari a vigneto, coltivati a Pinot Nero, Chardonnay e Meunier, che si trova a Baslieux-sous-Châtillon nel cuore della Valle de la Marne. Siamo in quella parte della Champagne che vide il fronte della Grande Guerra distruggere quasi per intero il patrimonio viticolo dell'areale, caratterizzato dalla coltivazione soprattutto del Petit Meunier. Un patrimonio ricostruito lentamente ma del tutto riscoperto, in termini di vini, solo agli inizi del Nuovo Millennio attraverso l'impegno di una pattuglia di piccoli produttori che lo hanno riportato ai vecchi splendori. E Éric TAILLET è uno tra questi, visto che la sua produzione ruota proprio intorno ai Blanc de Meunier, che hanno decretato successo e fama per la sua Maison. Lo Champagne Renaissance, Meunier in purezza fermentato e affinato in legno prima del riposo sui lieviti, per un totale di 60 mesi, profuma di piccoli frutti rossi, agrumi, con tocchi erbacei e mentolati. In bocca, il sorso è sapido, fragrante e vivace, dalla struttura ben articolata che si risolve in un finale lungo e persistente tra delicata effervescenza e ritorni di menta fresca.

(are)



BORGO STAJNBECH

Trevenzie Igt Malbec

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Malbec

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Borgo Stajnbach](#)

Proprietà: Adriana Marinatto, Giuliano e

Rebecca Valent

Enologo: Giuliano e Rebecca Valent

Ha una bella succosità quasi vinosa, piena di piccoli frutti rossi e melagrana, con un tocco lievemente speziato, il Malbec 2020 di Stajnbach, che subisce una macerazione sulle bucce di una decina di giorni per poi affinare in acciaio. Una vinificazione semplice che dà morbidezza al vino, senza togliere freschezza e sapidità ad un sorso piacevolmente amaro e ancora decisamente fruttato, con quel ricordo di spezie già enunciato dai profumi nel bicchiere. I vigneti, da cui la cantina produce questa bottiglia dall'etichetta blu scuro altrettanto semplice ma d'impatto, si trovano a Belfiore di Pramaggiore su terreni argillosi. Pare che le piante di Malbec siano arrivate in zona grazie agli immigrati veneti di ritorno dal Sud America e che si siano poi diffuse con discreto successo. Pramaggiore si trova al confine tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, a metà strada fra la costa di Caorle e l'entroterra di Pordenone: qui nel 1991 Adriana Marinatto e Giuliano Valent hanno fondato la cantina (che riprende l'antico toponimo locale di "Stagnibach" e quello successivo austriaco di "Steinbach" - ruscello di pietre), piantando il primo vigneto nel 1988; oggi li hanno raggiunti le figlie Medea e Rebecca a gestire l'azienda secondo la lotta integrata. Il Malbec fa parte della linea Classica che producono a fianco alla linea Superiore, a due bollicine e due etichette bandiera: il Sauvignon Evò e il Tocai Friulano 150.

(ns)



DI GIOVANNA

Doc Sicilia Nero d'Avola Helios

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Di Giovanna Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Di Giovanna

Enologo: Gianfranco Zito

Cantina sita sulle falde del Monte Genuardo, tra le province di Palermo e Agrigento, Di Giovanna è una importante realtà familiare del vino siciliano, in forte crescita grazie allo spirito cosmopolita e all'attenzione rivolta alla valorizzazione del territorio, oltre che alla cura di vitigni autoctoni e internazionali e ad una visione della produzione, rigorosamente biologica, fatta di esperienza ma anche di coraggio di sperimentare. Tra i vini della proprietà si fa notare l'Helios rosso, un blend di uve Nero d'Avola e Syrah provenienti dal bellissimo vigneto "Paradiso", posto su un pendio a 400 m s.l.m., caratterizzato da suoli misti di argilla e tufo. Dalla veste rosso rubino profondo, questo vino si presenta al naso intenso ed elegante, con immediate e piacevoli note di ciliegia nera, mora, viola e spezie dolci. Con l'ossigenazione il vino si mostra in tutta la sua complessità, con sentori di prugna, liquirizia, pepe nero, cannella, chiodi di garofano, anice stellato, macchia mediterranea e altre note balsamiche e mentolate. L'ingresso in bocca è fresco, con un tannino di grande carattere ma elegante e ben integrato. Al palato si apprezza un grande equilibrio e una complessità aromatica che conferma gli aromi percepiti al naso. Il finale, lungo, elegante ed estremamente piacevole, è su note floreali, di liquirizia dolce e cacao. Vino perfetto in abbinamento con carne alla brace e formaggi stagionati.

(Paolo Lauria)



I PARCELLARI

Doc Piemonte Sauvignon Parcella 602

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 3.012

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Cantina dei Produttori di Govone](#)

Proprietà: Davide Canina, Monica Pedrotto

Enologo: Claudio Dacasto

CANTINE PELLEGRINO 1880

Doc Passito di Pantelleria Nes

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Società Carlo Pellegrino](#)

Proprietà: famiglia Pellegrino

Enologo: Nicola Poma

CACCIA AL PIANO

Doc Bolgheri Superiore Caccia al Piano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Caccia al Piano 1868](#)

Proprietà: Guido Berlucchi & C. SpA

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

KLOSTER NEUSTIFT

Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner
Praepositus

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sylvaner

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici Agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin

La bottiglia è la numero 710. L'uva è stata raccolta il 10 settembre 2021. Un venerdì. Arriva da Bricco Sartorino, una vigna di 15 anni di un ettaro e mezzo a Portacomaro d'Asti, il paese d'origine di Papa Francesco. Oggi fa parte di un progetto vitivinicolo in cui i dettagli sono essenza e sostanza: I Parcellari. L'idea è venuta a Davide Canina, ingegnere e sommelier professionista, e alla sua compagna Monica Pedrotto, enologa. Hanno proposto ai Produttori di Govone di sostenere il progetto che si riassume in tre parole: un vigneto, una parcella, un vino. «Selezione parcellare dei migliori vigneti per produrre vini di altissima qualità» dicono Monica e Davide. Oggi sono 8 parcelle, 7 ettari di vigneti sui migliori bricchi di Monferrato e Roero, e 24.000 bottiglie. «Stiamo valutando, insieme al nostro agronomo Maurizio Gily, altre 2 parcelle coltivate con vitigni antichi, la Slarina e il Baratuati» aggiungono. La loro prima vendemmia è il 2019, per il Sauvignon, la 2020. Ha un bel naso di note agrumate e balsamiche, di fiori di sambuco. Un Sauvignon simile a quello che cresce sulle sponde della Loira: «La nostra sfida era di far esaltare le sue caratteristiche principali di agrume e frutta. Utilizziamo il metodo Vinooxygen, con cui grazie all'assenza dell'ossigeno riusciamo a preservare gli aromi tipici di questo vitigno». Ottimo con i friulini, frittatine di erbe aromatiche tipiche del Monferrato.

(Fiammetta Mussio)

Il Passito di Pantelleria Nes 2021, da uve Zibibbo in purezza appassite su graticci e affinato in acciaio per 10 mesi, profumo di albicocche sciropate, miele, agrumi canditi, uva passa, datteri ed erbe aromatiche, con piacevoli note salmastre e iodate a rifinitura. In bocca, il sorso è denso, morbido, rotondo e tendenzialmente dolce, ma mai stucchevole, dallo sviluppo compatto e dal lunghissimo finale, che rimanda ancora agli agrumi, alla frutta matura e allo iodio. Oggi come in passato, la famiglia Pellegrino, giunta alla sesta generazione, guida un sogno imprenditoriale iniziato oltre centoquaranta anni fa. Una data, quella del 1880, volutamente riportata nel logo aziendale, che segna la nascita delle Cantine Pellegrino fondate proprio in quell'anno, dal notaio Paolo Pellegrino che, insieme al figlio Carlo, scelse di investire nel settore enologico puntando su Marsala, negli anni del grande successo mondiale del vino che portava (e porta) il nome della località affacciata sul mar Mediterraneo occidentale e teatro dell'impresa dei Mille. Oggi, sono 150 sono gli ettari vitati di proprietà, ai quali se ne aggiungono altrettanti in affitto, per una produzione che supera i 5.000.000 di bottiglie annue e che arrivano da due distinte unità operative: nell'agro trapanese, tra Marsala e Mazara, con i vigneti di Salinaro, Kelbi, Gazzerotta e Rinazzo, e, dal 1992, dall'isola di Pantelleria.

(are)

Il Bolgheri Superiore Caccia al Piano 2019, maturato due anni e mezzo fra legno e vetro, profuma di frutti neri, cedro, con tocchi di peperone, grafite e spezie. In bocca, il sorso è denso, avvolgente e morbido, dallo sviluppo compatto e dal finale intenso che chiude con una nota di macchia mediterranea. È sul finire degli anni Novanta che la griffe Guido Berlucchi, "inventrice" della moderna Franciacorta grazie alla visione di inizio anni Sessanta di Franco Ziliani, sbarca nel bolgherese per dare vita ad una cantina nel nome della migliore tradizione rossista toscana. Oggi, la tenuta Caccia al Piano, ventitre ettari nel cuore del Comune di Castagneto Carducci, suddivisi in tre appezzamenti distinti - "Caccia al Piano", nei pressi della cantina, "Le Grottine", nella via Bolgherese, e "San Biagio", sulla collina di Castiglioncello - sta procedendo spedita su un percorso qualitativo significativo, in un territorio dove, evidentemente, la concorrenza è a dir poco alta. Qui si coltivano le varietà ormai "tradizionali", almeno in questo spicchio di Maremma, di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, che alimentano un portafoglio etichette distribuito su 160.000 bottiglie, che comprende anche due bianchi (un Bolgheri Bianco da uve Vermentino e Viognier e un Vermentino in purezza) un Rosato (da uve Syrah e Merlot) e, naturalmente, un Metodo Classico Rosé sempre da uve Syrah e Merlot.

(fp)

Praepositus, che in latino significa abate, è il nome della linea di punta dell'Abbazia di Novacella, complesso di grande fascino storico e architettonico, che si trova a pochi chilometri a nord di Bressanone: fondato e portato avanti da monaci agostiniani, alla mission educativa e culturale hanno da sempre abbinato anche quella vitivinicola, potendo contare sin dalla fondazione (1142) su vigne di proprietà. Nella articolata linea Praepositus, spicca l'Alto Adige Valle Isarco Sylvaner, portabandiera in purezza dell'antico vitigno a bacca bianca, probabilmente originario dall'Austria, che in Italia ha trovato il suo habitat ideale in Val d'Isarco. "Il Sylvaner è la varietà tradizionale coltivata in azienda da 140 anni per la quale batte il nostro cuore", ha osservato il responsabile marketing dell'Abbazia di Novacella, Werner Waldböck, presentando a Roma, l'annata 2021 di questo vino. Come sottolineato da Waldböck, "Una bellissima annata", molto equilibrata, dove le condizioni meteo ideali di fine stagione hanno regalato al vino un perfetto equilibrio tra aroma e acidità. Il colore è giallo oro chiaro e brillante con evidenti riflessi verdolini. Il sentore è di pera matura, albicocca, fiori di sambuco e coriandolo. Al palato si presenta consistente e con una stimolante aromaticità e mineralità. Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti delicati, primi piatti, pesce e carni bianche, speck e asparagi.

(Cristina Latessa)



MARCO TONINI

Doc Trento Nature Marco Tonini

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 13.500

Prezzo allo scaffale: € 23,50

Azienda: [Azienda Agricola Tonini](#)

Proprietà: Marco Tonini

Enologo: Filippo Tonini



DIESEL FARM

Doc Breganze Rosso di Rosso Icon

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Diesel Farm Società Agricola](#)

Proprietà: Renzo Rosso

Enologo: Umberto Marchiori



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Friulano Myò

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agr. Annalisa Zorzettig](#)

Proprietà: Annalisa Zorzettig

Enologo: Saverio Di Giacomo



COLOSI

Salina Igt Rosso Guardiano del Faro

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cantine Colosi](#)

Proprietà: Pietro Colosi

Enologo: Pietro Colosi

Chardonnay al 70% e Pinot Bianco al 30% - cresciuti a 500 metri s.l.m. su terreno calcareo esposto ad est - compongono questo Trentodoc non dosato di Marco Tonini, uno spumante che fermenta e affina (per 30 mesi sui lieviti) in vasche d'acciaio e dal carattere minerale nella versione 2019, elegantemente generoso nei profumi di fiori bianchi e frutta secca e dissetante in bocca, grazie alla freschezza che il sapore di pompelmo e di mandorla fresca donano al sorso cremoso. La valle su cui si affacciano le viti è la Vallagarina, all'altezza di Isera, e sono in totale solamente 5,5 gli ettari vitati fra i 200 e gli 800 metri che Marco Tonini - insieme alla sua famiglia e con il figlio Filippo, ormai alle redini delle trasformazioni enologiche - coltiva e imbottiglia dal 2013, avendo però ereditato terre e saperi vitivinicoli dalle precedenti generazioni. Biologico fin dall'inizio, questa piccola cantina riesce a mettere sul mercato ogni anno circa 18.000 bottiglie, suddivise attualmente in 3 etichette: oltre al Nature Marco Tonini, un secondo Metodo Classico - la Riserva Le Grille, che proviene dal singolo vigneto omonimo - e un vino rosso da Marzemino, vitigno autoctono tipico della vallata. Poche referenze che permettono di dedicarsi con particolare attenzione a tutte le fasi della produzione; a partire dalla vigna, che si lavora quasi interamente a mano, date le pendenze contenute dai terrazzamenti.

(ns)

Siamo nell'alta provincia di Vicenza, a 300 metri sul livello del mare. È qui che Renzo Rosso, patron della fashion factory "Diesel" ha messo le proprie "radici" agricole. E precisamente sulle colline ad est di Marostica. È nel 1993 che Renzo Rosso acquista un fondo di oltre 100 ettari, una sorta di "feudo", il luogo ideale per far nascere la "Diesel Farm". Un vero e proprio piccolo ecosistema, dove si pratica l'agricoltura biologica, con boschi e pascoli, in cui vengono allevati gli animali allo stato brado, che si alternano alle aree coltivate con gli olivi e la vite. La prima bottiglia arriva nell'anno 1999, ma Rosso non è, nel mondo del vino, soltanto Diesel Farm. C'è la controllata Canevel per il Prosecco, ma soprattutto ci sono i recenti ingressi nelle quote di proprietà di aziende vitivinicole significative del panorama nazionale. Nel 2021 Red Circle Investments (che fa capo a Otb, holding da 1,5 miliardi di euro di fatturato e che detiene i marchi Diesel, Maison Margiela, Marni, Jill Sander) ha acquisito una partecipazione del 10% in Masi Agricola, e, ad ottobre 2022, ha rilevato il 40% della cantina etnea Benanti. Tornando al vino da bere, il Rosso di Rosso Icon 2016, affinato per 24 mesi in barrique, possiede profumi di frutti neri, spezie, tabacco, sottobosco e rimandi tostati. In bocca, il sorso è pieno e polposo dallo sviluppo articolato da tannini maturi e finale lungo e persistente.

(are)

La passione che Annalisa Zorzettig profonde nel racconto dei suoi vini travalica le consolidate routine tematiche della triade vitigno-territorio-storia aziendale. La narrazione coinvolge gli affetti, a cominciare dalla piccola nipote Leonie (cui è anche dedicata un'etichetta), appassionata di fiori, che spesso la segue in campagna. Si tratta del progetto Biodiversity Care legato all'agricoltura ambientale spontanea, di cui l'agronomo Antonio Noacco approfondisce con perizia i dettagli, per spiegare l'evoluzione partita con la selezione Myò-Vigneti di Spessa in cui la viticoltura ha abbracciato la biodiversità volta al ripopolamento anche degli insetti, per ricostruire l'equilibrio primordiale dei diversi mini-ecosistemi. Per spiegare il valore del tempo si degustano annate "difficili" quali la 2017, 2014 e 2012, a dimostrazione di come sia l'uomo in ascolto dell'equilibrio del vigneto a permettere alla natura di esprimersi al meglio anche quando piogge o siccità minano il raccolto. C'è coerenza interpretativa e un grande amore per la terra dei padri, qui contadini prima che vignaioli. Il Friulano 2021 debutterà sul mercato tra qualche mese, ma i tratti tipici delle uve che in famiglia si chiamano ancora Tocai sono già nel bicchiere: note avvolgenti di agrumi e resine balsamiche, fiori di campo, speziature di curcuma e mandorla sul finale dove il frutto ha materia morbida e sottili trame saporite.

(Chiara Giovoni)

A condurre l'azienda di famiglia, fondata nel 1987 da Piero Colosi, ci sono oggi i suoi figli Marianna e Pietro. Una realtà vitivinicola con le radici ben piantate nell'isola di Salina (11,5 ettari di vigneto a biologico, tra Capo Faro e Porri) e nell'areale est della Sicilia (sito produttivo a Giammoro nel messinese). Proprio da una porzione dei vigneti di proprietà allevati a Salina, che volge a nord verso il promontorio di Capo Faro, facendo intravedere Panarea e Stromboli, arrivano le uve di Nerello Mascalese che danno origine al "Guardiano del Faro", oggetto del nostro assaggio, il cui nome, evidentemente, è ispirato da questi luoghi. Un vino rosso in questo caso, ad interrompere solo momentaneamente la consolidata tradizione aziendale nella produzione della Malvasia, per sottolineare ancora una volta tutte le particolari caratteristiche del suolo vulcanico eoliano e festeggiare i 35 anni di viticoltura nell'isola di Salina della famiglia Colosi. L'affinamento in legno dura un anno e la versione 2020 è stata prodotta in 3.500 bottiglie. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, alla macchia mediterranea e alle spezie, con una nota di grafite a conferirgli ulteriore carattere. In bocca, il sorso è pieno, sapido e morbido, dotato di buon ritmo, grazie ai suoi lampi di fragranza acidica ed ai suoi tannini vivaci. Finale tendenzialmente intenso con rimandi ancora alle spezie.

(fp)



IL POGGIO DI GAVI

Docg Gavi del Comune di Gavi Pas Dosè
Francesca Poggio

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Poggio](#)

Proprietà: Francesca Poggio

Enologo: Gaspare Buscemi, Marco Galbignani

Francesca Poggio ha iniziato la propria attività vitivinicola nel 2004 a partire dall'azienda fondata e gestita da sua mamma, Franca Odone, fin dal 1976. A Il Poggio di Gavi però non si fa soltanto vino. Nella struttura c'è infatti anche un piccolo e raffinato resort e bed & breakfast. Attualmente Il Poggio può contare su 3 ettari di vigneti di proprietà, a cui si affiancano altre piccole porzioni vitate in affitto, posti nella zona di Rovereto a quote di poco superiori ai 300 metri s.l.m., su suoli marnosi, con presenza di scheletro e prevalentemente argillosi, le cosiddette "terre rosse", localizzati nell'areale più settentrionale della Denominazione del Gavi. La produzione complessiva aziendale si attesta intorno alle 40.000 bottiglie in grandissima parte di Gavi Docg - anche Metodo Classico come nel caso del nostro assaggio - affiancata da una piccola produzione di vini rossi sia da uve Dolcetto sia da vitigni internazionali. Per molti anni, ad aiutare Francesca Poggio nelle scelte enologiche, c'è stato Gaspare Buscemi, che di recente ha passato il testimone a Marco Galbignani. Insieme hanno lavorato al Pas Dosè Francesca Poggio 2014, sui lieviti per 60 mesi, che profuma di fiori di ginestra e tiglio, erbe aromatiche, cedro, pompelmo, e tocchi di crosta di pane. In bocca, il sorso è cremoso e dinamico, dallo sviluppo sapido e fragrante e dal finale lungo su note agrumate e fine effervescenza.

(are)



CANTINA ROTALIANA

Doc Trento Extra Brut R

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Cantina Rotaliana Mezzolombardo](#)

[Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Leonardo Pilati

La Cantina Rotaliana si trova nel cuore della Piana Rotaliana, ai piedi delle Dolomiti, ed ha sede nel paese di Mezzolombardo. Fondata nel 1931 come Cantina Cooperativa di Mezzolombardo, l'attuale società nasce nel 1968 a seguito della fusione con un'altra realtà cooperativa della zona, l'Enologica Rotaliana. La nuova cantina sociale cambia il suo nome in Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e, da subito, inizia a svolgere un ruolo economico di primo piano nella comunità del paese trentino, che continua anche oggi. Attualmente, mette insieme oltre 290 soci e fa parte della galassia Caviti, il gigante cooperativo del Trentino, che comprende: Cantina Sociale Roverè della Luna, Cantina di La-Vis, Cantina Sociale di Trento, Cantina Aldeno, Cantina Vivalis di Villalagarina, Agraria Riva del Garda, Cantina D'Isere, Cantina Mori Colli Zugna e Cantina Sociale Viticoltori in Avio. L'Extra Brut R, oggetto del nostro assaggio, è uno spumante ottenuto da sole uve Chardonnay, che riposa sui suoi lieviti almeno per 18 mesi. Una caratteristica quest'ultima, che lo colloca tra le bollicine da bersi giovani, per godere al massimo della sua fragranza fruttata. I suoi aromi sono infatti ben a fuoco e rimandano ai frutti bianchi con qualche cenno floreale e di crosta di pane. In bocca, domina una piacevole freschezza, esaltata da una effervescenza ben dosata, che dona al sorso continua ed immediata godibilità.

(fp)

ZOOM



CECILIA TESSIERI RABASSI, CIOCCOLATO DIVINO

VIA SAN FRANCESCO, 2/4 - CAPANNOLI (PI)

Tel: +39 0587 350966

Sito Web: ceciliatessierirabassi.net

Il "DiVino", il primo cioccolato al mondo prodotto con il Cabernet Franc, deve la sua unicità ad un processo produttivo molto articolato, che consente di unire il vino al cacao. Questo innovativo cioccolato (che ha come ingredienti principali classicamente la pasta di cacao, lo zucchero di canna e il burro di cacao e come novum, appunto, il Cabernet Franc) è realizzato da due piccole realtà toscane, che hanno messo in comune le rispettive abilità per creare questo particolare connubio. A pensare alla parte enoica troviamo l'azienda maremmana Podere La Pace (fondata da Simone Maggioni, manager internazionale giunto nel mondo del vino nel 2011), mentre ad occuparsi del cacao c'è la maître chocolatier pisana Cecilia Tessieri Rabassi, la prima donna al mondo ad occuparsi di cioccolato. Fondente extra 85%, il DiVino ha sapore liquoroso, pulito e continuo, con nette sensazioni vinose nel finale. I suoi profumi rimandano alla prugna e alla mora, con tocchi leggermente amaricanti e speziati a fare da rifinitura.

RISTORANTE



LUISL STUBE AM SCHLOSSWIRT FORST

VIA VENOSTA, 4 - LAGUNDO (BZ)

Tel: +39 0473 260350

Sito Web: www.schlosswirt-forst.it

Il ristorante "Luisl Stube" della Gasthaus Castello Schlosswirt di Lagundo alle porte di Merano, diretta emanazione della storica Birreria meranese Forst, è condotto ai fornelli da Luis Haller, la cui filosofia culinaria, preservare le tradizioni e seguire le innovazioni, ha portato proprio quest'anno alla Stella Michelin. Una cucina del cuore che valorizza i prodotti dell'Alto Adige, dal manzo di Laugen allo zafferano di Sirmiano, dai pinoli della Val d'Ultimo agli ortaggi della "permacultura", modello di agricoltura sostenibile di Lagundo, ma anche tocchi più esotici, insieme ad esecuzioni impeccabili. Tra i piatti cult del ristorante, solo per fare alcuni esempi, il fegato d'oca su barbabietola, mandarino cinese e caffè, inno alla cucina classica con un tocco esotico; il Kobe beef su carpaccio di gambero rosso e tintura al dragoncello; i tagliolini con tartufo nero fresco servito nella pagnotta di pecorino stagionato; i petti di piccione francese con la zucca e l'uva di Merano.

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

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