

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 240 - Dal 8 al 14 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 8 AL 14 GENNAIO 2023

Tenuta Argentiera

Domaine Sigalas

Cantine Spinelli

Monfort

DVO

Cecchetto

Enrico Serafino

Moët & Chandon

Salizzoni

Teruzzi

Le Colture

Torraccia del Piantavigna

Serafica

Poderi dal Nespoli

Zoom: Pisoni, Grappa Trentina Riccardo Schweizer

Ristorante: 53 Untitled - Roma



TENUTA ARGENTIERA

Toscana Igt Cabernet Franc Ventaglio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 3.140

Prezzo allo scaffale: € 280,00

Azienda: [Argentiera Società Agricola](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Nicolò Carrara

Il nome dell'azienda è legato a quello di uno dei suoi principali appezzamenti, Podere Argentiera, così chiamato in relazione alla presenza, già in epoca etrusca, di un'area mineraria per l'estrazione di argento. Il complesso rinasce nel 1999 grazie alla famiglia Frattini ed oggi la proprietà è in mano all'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauer, che l'ha acquistata alla fine del 2015. Accanto a lui l'amministratore delegato Federico Zileri Dal Verme e il general manager Leonardo Raspini, che gestiscono una superficie vitata di 80 ettari, per una produzione di 450.000 bottiglie. Da sempre Argentiera ha prodotto vini di ineccepibile fattura e personalità mediterranea da vendere: l'entry level Poggio ai Ginepri (declinato anche in bianco e rosato), il "second vin" Villa Donoratico, il classico Bolgheri Superiore Argentiera, i Cru Giorgio Bartholomäus, Ophelia Maria e Lavinia Maria, e l'Igt Ventaglio. Quest'ultimo, in versione 2018 (la terza annata prodotta), è ottenuto dal Cabernet Franc allevato nell'omonimo vigneto di 1,5 ettari dalla caratteristica forma a raggera (di qui il suo nome). Vinificato in legno e affinamento in barrique e tonneau, dove svolge anche la fermentazione malolattica, possiede profumi abbondantemente speziati con tocchi di edera, foglia di pomodoro e grafite. In bocca, il sorso è pieno e succoso, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso ancora su toni speziati.

(fp)



DOMAINE SIGALAS

Pdo Santorini Assyrtiko

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Assyrtiko

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Domaine Sigalas](#)

Proprietà: Martinos family, Kir-Yianni Estate

Enologo: Sara Iakovidou, Margarita

Koumpiou

Domaine Sigalas, fondata nel 1991, è una cantina che a partire dalla sua collocazione, invita ad un approfondimento. Siamo nell'isola di Santorini, nelle Cicladi, arcipelago greco posto nell'Egeo meridionale. L'azienda si trova nella punta settentrionale dell'isola, lungo la strada che collega Fira a Oia, a poco meno di un chilometro dal mare. 19 gli ettari a vigneto, su suoli aridi e poveri di origine vulcanica, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie, con ceppi prevalentemente a piede franco delle varietà di antica coltivazione Assyrtiko, Athiri e Aidani (a bacca bianca) e Mandilaria e Mavrotragano (a bacca rossa), coltivati a "giristi", antica forma di allevamento, dalle rese molto basse e consegnata per sfruttare al meglio l'acqua. Un metodo di coltivazione che consiste nell'arrotolamento a terra dei tralci a mo' di canestro al fine di proteggere i grappoli dal sole e dai venti. L'Assyrtiko (coltivato a Santorini, ma anche in Macedonia e nella penisola Calcidica) è l'unico vitigno europeo conosciuto, resistente alla peronospora. E proprio da questa varietà è ottenuto il vino oggetto del nostro assaggio. La versione 2021 ha carattere spiccatamente mediterraneo con aromi di agrumi maturi ed erbe aromatiche, ininterrottamente accentati da rimandi iodati. In bocca il sorso è sapido, quasi salmastoso, dallo sviluppo ritmato e dal finale fragrante ancora su toni agrumati.

(are)



CANTINE SPINELLI

Doc Montepulciano d'Abruzzo La Tessa Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo,

Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Cantine Spinelli](#)

Proprietà: famiglia Spinelli

Enologo: Andrea Spinelli

Montepulciano D'Abruzzo Riserva è il fiore all'occhiello della linea La Tessa di Cantine Spinelli, linea che omaggia storia, tradizioni e territorio di Atessa, cittadina di antiche origini dove la viticoltura ha avuto sempre una forte valenza - favorita da una buona posizione pedo-climatica tra il massiccio della Maiella e il mar Adriatico- e dove le Cantine Spinelli svolgono la loro attività dal 1973. Quasi cinquant'anni di storia in cui la cantina abruzzese ha svolto con successo la sua missione di ambasciatrice dei vini del territorio, ottenendo anche importanti riconoscimenti internazionali. "I nostri vini non nascono per una stagione, non seguono le mode né cercano gli effetti - afferma l'enologo Andrea Spinelli - Sono vini schietti come noi e la nostra terra, che prendono dalle moderne tecniche enologiche tutto quanto basta per esaltare le loro caratteristiche naturali". Il Montepulciano D'Abruzzo Riserva La Tessa ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e sfumature granato. Al naso sprigiona aromi di frutta rossa matura con note speziate e nuances di frutti di bosco e liquirizia. Di eccellente struttura, equilibrato e di lunga persistenza. Perfetto con i sapori forti, è l'abbinamento ideale per gli arrostiti di pecora abruzzesi, l'agnello e il capretto. Bene anche con primi piatti in salsa rossa, zuppe di legumi e taglieri di salumi e formaggi.

(Cristina Latessa)



MONFORT

Doc Trento Dosaggio Zero Blanc Le Général Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Cantine Simoni](#)

Proprietà: famiglia Simoni

Enologo: Maurizio Iachemet

Le Général Blanc è solo l'ultimo capitolo del recente progetto, che ha visto la famiglia Simoni alle prese con i lunghi affinamenti dei loro spumanti Trentodoc, tipologia di vino che hanno iniziato a produrre dal 1985, selezionando le migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero che avevano a disposizione. Il Rare Vintage ha dato via all'esperimento, con poche bottiglie messe da parte della loro prima Riserva, la 2008, ad evolvere sui suoi lieviti. Il risultato convince tanto da decidere di replicare, lasciando "Rare" ancorato alla rarità delle bottiglie, più che delle annate. Esce poi Le Général Dalmagne, Chardonnay e Pinot Nero maturati per 64 mesi sui lieviti. Infine (per il momento) Le Général Blanc, ottenute da sole uve Chardonnay provenienti dalle colline di Meano (fra Trento e Lavis, dove ha sede la cantina) e dai terrazzamenti della Val di Cembra. La pressatura avviene sul grappolo intero e una piccola parte del vino matura in grandi botti di legno; poi tutto affina sui lieviti per 6 anni. L'annata 2015 ha un deciso carattere agrumato, di arancia gialla, ma lascia poi affiorare cenni di fiori di acacia, camomilla e salvia. Cremoso e minerale, è generoso anche nei sapori floreali e agrumati - con un tocco speziato - che rilascia a chiusura di sorso. Insomma, sono capaci di divertirsi (seriosamente) in cantina Federico Simoni con l'enologo Maurizio Iachemet. Ma già la linea Sers ne era preludio.

(ns)



DVO

Ava Napa Valley Dvo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 350,00

Azienda: DVO

Proprietà: [Dalla Valle Vineyards - Ornellaia](#)

Enologo: Mya della Valle, Axel Heinz

CECCHETTO

Veneto Igt Raboso Passito RP

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Raboso

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Azienda Agr. Cecchetto Giorgio](#)

Proprietà: Giorgio Cecchetto

Enologo: Giorgio e Marco Cecchetto

ENRICO SERAFINO

Docg Barolo Briccolina Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.400

Prezzo allo scaffale: € 135,00

Azienda: [Enrico Serafino Az. Vitivinicola](#)

Proprietà: Gruppo Krause

Enologo: Paolo Giacosa

MOËT & CHANDON

Aoc Champagne Extra Brut Grand Vintage Rosé

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Champagne Moët & Chandon](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Benoit Gouez

Bolgheri e la Napa Valley sono stati sempre legati per svariati motivi - stile di vinificazione, vitigni e persone che hanno calcato il palcoscenico dei due terroir - e il DVO (Dalla Valle e Ornellaia), prima annata 2018, ne è un'ulteriore dimostrazione. Il progetto avviato con la vendemmia 2017 (non commercializzata) nasce dalla volontà di Giovanni Geddes da Filicaja, amministratore delegato di Ornellaia-Masseto, e Naoko Dalla Valle, fondatrice e proprietaria dell'azienda californiana, ed è stato realizzato dall'enologa Maya Della Valle e Axel Heinz, direttore di Tenuta dell'Ornellaia. Maya Della Valle ha studiato a Bordeaux, ha fatto uno stage nel 2013 proprio a Ornellaia, e Axel Heinz è stato co-relatore della sua tesi. Il DVO 2019, seconda annata frutto di questa collaborazione, rivela la summa dell'esperienza di entrambe le tenute e le suggestioni enoiche dei mondi da cui provengono. Blend a base di Cabernet Sauvignon in prevalenza e Cabernet Franc, maturato in legno per 22 mesi, mette insieme la sensibilità enoica californiana con quella europea. La versione 2019 fa perno su una progressione aromatica di note di piccoli frutti rossi e neri, viola cassis e spezie. In bocca, i tannini sono levigati, conferendo al vino un sorso succoso e un finale avvolgente. Dalla Valle Vineyards, fondata nel 1986 è un'azienda familiare, che si trova in Napa Valley, nelle colline orientali di Oakville.

(fp)

Sette annate - selezionate tra le migliori, in maggior percentuale le più "vecchie" - "compongono" RP, il Passito di Cecchetto imbottigliato nel 2021 (sulla retroetichetta un coinciso quanto enigmatico 7-21). Si tratta di un vino raro. Le rese sono bassissime: RP esce solo quando ce n'è abbastanza per farne qualche migliaio di bottiglie da mezzo litro. "I pregi e i difetti di ogni annata vengono enfatizzati dall'appassimento e il blend li bilancia" - spiega Giorgio Cecchetto, che del Raboso ha una profonda conoscenza. E il risultato lo dimostra. Affinato per tre anni in botti di rovere, presenta colore e consistenza molto densi. Al naso predominano le note di frutta rossa appassita. In bocca emerge la "matrice Raboso": prugna e marasca sotto spirito. All'ingresso dolce seguono una piacevole nota fresca sul palato, che controbilancia i 140 g/litro di zuccheri residui, e una chiusura tannica. Masticabile e di lunga persistenza, RP è uno dei frutti dell'appassionata ricerca di Giorgio Cecchetto sulle potenzialità inesprese del Raboso del Piave, insieme al "tradizionale" Raboso Piave doc, all'innovativo Gelsaia - parte delle uve appassite e precursore della docg Piave Malanotte - e al rosé metodo classico Rosa Bruna. Insieme a lui la moglie Cristina e i figli Marco, Sara e Alberto gestiscono 110 ettari nella Marca Trevigiana a Motta di Livenza, Cornuda e Tezze di Piave dove è la sede aziendale.

(Clementina Palese)

Fin dalla fine dell'Ottocento, con il fondatore Enrico Serafino e poi con i suoi figli, arrivando poi, nel recente passato, alla gestione del Gruppo Barbero (1989) e successivamente a quella del Gruppo Campari (2003), questa realtà produttiva ha saputo costantemente segnare la storia enoica delle Langhe e non solo. Oggi, dopo il passaggio al gruppo Krause, nel 2015, seguito nel 2016 dalla clamorosa acquisizione di Vietti, questa realtà con base a Canale d'Asti continua saldamente a ricoprire un ruolo centrale nello scenario vitivinicolo piemontese e la famiglia italo-americana Krause Gentile ne mantiene alta, con grande energia e continuità, qualità e tradizione. Oggi, l'azienda porta sugli scaffali circa 350.000 bottiglie l'anno, ottenute da 60 ettari a vigneto, di cui 25 di proprietà, che sono allevati nelle zone di Barolo, Langhe, Roero, Alta Langa e Monferrato. Nel Barolo possiede 3 vigneti Cru con Menzione Geografica Aggiuntiva nel Comune di Serralunga d'Alba: Meriame, Carpegna e Briccolina, da cui nascono 3 etichette specifiche. Il Barolo Briccolina Riserva 2016, oggetto del nostro assaggio, è affinato in legno grande per 28 mesi e possiede profumi sfumati di mora, liquirizia, tabacco, rosa appena appassita e spezie. In bocca, il suo sviluppo è austero e corposo, dai tannini possenti che rendono il sorso solido e materico, fino ad un finale ampio e intenso dai ritorni speziati e fruttati.

(are)

L'annata 2015, pur non essendo tra le più facili per le condizioni climatiche estreme, tra cui una notevole siccità estiva, ha portato un po' di sollievo dopo la quasi catastrofica annata 2014, segnata dalla mosca drosophila suzuki, responsabile di aver compromesso gran parte del raccolto a causa dei batteri sviluppati negli acini aggrediti. Benoit Gouez è abituato a gestire le annate calde, anche quando l'alcol potenziale è alto e l'acidità piuttosto bassa, trovando nella maturità fenolica la chiave interpretativa per valorizzare la ricchezza della materia, adattando l'interpretazione enologica. Grand Vintage Rosé 2015 si presenta con una vibrante energia, un frutto marcato in questa fase di gioventù che aprirà agli aromi terziari di complessità solo fra qualche anno, deliziando coloro che sapranno aspettare. Uno champagne intenso e speziato, con la dominante del Pinot Nero a dare struttura e volume, pur mantenendo un'austera nota pepata sul frutto di bosco, insieme alla traccia balsamica della "garrigue" tra rosmarino, elicriso e mirto. Il palato è pulsante e molto gourmand, complice un dosaggio a 5 g/l che non lascia spazio a dolcezze, teso sul finale tra mandarino, verbena e melograno. Un rosé d'assemblage tonico e profondo, che beneficia in eleganza del 14% di vino rosso da uve dei Cru di Hautvillers, Ay e Bouzy vinificate in inox, e che si preannuncia già interessante nella prospettiva evolutiva.

(Chiara Giovoni)



SALIZZONI

Doc Trento Nature Rhodium Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Salizzoni](#)

Proprietà: Valter Salizzoni

Enologo: Luca Salizzoni

L'Azienda Agricola Salizzoni si trova nel centro storico di Calliano nel cuore del "campo vitato" della Vallagarina ovvero nella conca racchiusa da Castel Beseno e le roccaforti a difesa di Rovereto. Nata nel 1986 dal lavoro di Vittorio Salizzoni e poi di suo figlio Valter ed oggi condotta da Luca, figlio di Valter, conta su cinque ettari a vigneto che si estendono nei comuni di Calliano, di Nomi e di Isera. La cantina è ricavata nel settecentesco Palazzo Valentini e l'azienda si completa poi con un piccolo agriturismo. Protagonisti i vini fermi, a partire da quelli ottenuti dal classico Marzemino a quelli a base di Chardonnay, con le etichette "Perlato", vino ottenuto dalle uve di Rüländer, "Palazzo Valentini", affinato in legno piccolo e "Victor", rosso introdotto nel 2006 per festeggiare il ventennale della cantina, a rappresentare il meglio di questa piccola realtà del Trentino enoico. Più recente la produzione di spumante, avviata con le uve dell'annata 2015, da cui è stato ottenuto il primo Trentodoc millesimato aziendale. L'assaggio del Rhodium Riserva 2016, spumante affinato sui suoi lieviti per 60 mesi, svela un vino dai profumi ben assestati su toni fruttati e di pane appena sfornato, con tocchi di grafite e pietra focaia. In bocca, il sorso è netto e di sapidità continua, dalla carbonica ben dosata e dalla fragranza diffusa, che si conclude in un finale ampio e ben ritmato.

(fp)

TERUZZI

Docg Vernaccia di San Gimignano
Sant'Elena Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Teruzzi](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Irene Leonzio

Solo acciaio per la Vernaccia di San Gimignano Sant'Elena, firmata da Teruzzi. E poi sosta prolungata sulle fecce, per un bianco che esce mediamente due anni dopo la vendemmia. La versione 2019 possiede aromi floreali, tocchi di pietra focaia e frutti tropicali, conclusi da una bella nota di mandorla fresca. Pieno il sorso, di continua e persistente sapidità, che si attenua soltanto nel finale dove riemergono toni dai rimandi ancora fruttati. L'azienda di San Gimignano, 94 ettari a vigneto (con la superficie dedicata alla Vernaccia, 60 ettari, che è la più estesa tra tutte le cantine private dell'intera denominazione) produce in media 1.000.000 di bottiglie ed ha una storia non secondaria nel panorama del bianco della città delle Torri, che comincia nel 1974 con protagonista Enrico Teruzzi. Una storia lunga e significativa, costellata di alti e bassi che, nel 2016, ha trovato nuova linfa, con il passaggio nell'orbita del Gruppo Terra Moretti, la holding di Vittorio Moretti che mette insieme Bellavista, Contadi Castaldi, Petra e Sella & Mosca, incontrando un rinnovato slancio e l'opportunità di una crescita più consapevole e di un rilancio convincente. La definizione stilistica dei vini, per esempio, ha imboccato strade più moderne ma al contempo più in linea con l'espressività varietale e quella del territorio, portando le etichette aziendali di nuovo tra quelle di riferimento dell'areale.

(are)

LE COLTURE

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Brut Rive di Santo Stefano Gerardo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Colture](#)

Proprietà: Cesare, Silvia,

Alberto e Veronica Ruggeri

Enologo: Cristian Agostinetto, Marzio Pol

Gerardo è il nonno della generazione Ruggeri - Silvia, Roberto e Veronica, figli di Cesare - che attualmente sta portando avanti l'azienda ed è il nome del vino che si ottiene dalle vigne più vecchie del vigneto Masarè a Santo Stefano di Valdobbiadene, che poggiano su rive scoscese ed esposte, dal terreno prevalentemente roccioso a 390 metri di altezza; alle spalle le prealpi, davanti le colline storiche del Prosecco, il Piave e infine la Pianura Padana. Dopo 90 mesi sui lieviti, l'annata 2021 regala netti profumi di pera e vaniglia con un lieve accenno vegetale; in bocca è cremoso, dolce in ingresso e poi spiccatamente sapido, tornando su note dolci di pera nel finale. Un vino spensierato e rinfrescante, con una buona dose di positività, sufficiente a richiedere attenzione, a non scorrere via anonimo nella sua semplicità. Unico "Rive" dell'azienda, si affianca ad altri 5 spumanti da uve Glera (fra cui un Cartize e un rosato in blend con Pinot Nero), un vino frizzante e un rosso fermo: in tutto 800.000 bottiglie, prodotte prevalentemente dai vigneti di proprietà, che oggi sono 45, dopo una scissione dei possedimenti avvenuta nel 2014 fra i fratelli Cesare e Renato. L'azienda stessa nacque originariamente nel 1983, proprio grazie a Cesare e alla sua voglia di imbottigliare il proprio vino, staccandosi dalle orme di un'importante famiglia, la Ruggeri, notoriamente legata al territorio del Valdobbiadene.

(ns)

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

Docg Gattinara

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Torraccia del Piantavigna](#)

Proprietà: Alessandro Francoli, Giacomo

Ponti

Enologo: Leonardo Valenti

Quando Pierino Piantavigna mise a dimora un piccolo vigneto intorno a Ghemme, a metà Novecento, sapeva il fatto suo. Da quelle colline nell'Alto Piemonte, all'ombra del Monte Rosa, vengono i vini di territorio, robusti eppure raffinati, della cantina Torraccia del Piantavigna. Alessandro Francoli, nipote di Pierino, ha portato avanti nel segno della tradizione il filo del discorso iniziato settant'anni fa e oggi l'azienda è gestita da una joint venture con la famiglia Ponti, che da Ghemme ha conquistato il mercato di aceti e verdure conservate. Torraccia del Piantavigna dispone di 40 ettari coltivati a vitigni autoctoni. E il terroir è elemento determinante nel caratterizzare il Gattinara Docg. Da quei suoli vulcanici sui versanti ripidi, non troppo esposti alle correnti alpine, viene un Nebbiolo dalla mineralità marcata e dotato di un'acidità che inebantisce il vino. Dai vigneti del Piantavigna viene dunque un'uva dall'eleganza dura, quasi rustica, che però in cantina viene domata senza far violenza alla personalità forte. Il Gattinara 2017 si rivela austero nel calice, ancora istoriato di lievi sentori da affinamento (36 mesi in botte). Al naso i sentori di frutti rossi carnosissimi giocano di raffinatezza con innesti di elicriso e tabacco dolce, mentre al palato le spezie fanno da contorno ad una mineralità intensa. Al sorso la potenza è frenata dal tannino che, ancora ruvido, promette bene.

(Giambattista Marchetto)



SERAFICA

Spumante Brut Rosé Mirantur

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nerello Cappuccio

Bottiglie prodotte: 3.386

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Serafica](#)

Proprietà: famiglia Serafica

Enologo: Nicola Colombo

"Mirantur" Bianco, spumante da uve Cataratto, prodotto in 3.386 bottiglie e "Mirantur" Rosé spumante da uve Nerello Cappuccio anch'esso prodotto in 3.386 bottiglie, sono le due nuove etichette etnee dell'azienda Serafica, entrambe ottenute con Metodo Charmat. Lo spumante da Nerello Cappuccio 2020 alla vista appare di un bel color rosa brillante, di tenue intensità. I suoi profumi sono delicati e rimandano al melograno, al pompelmo e alla rosa, con qualche cenno di grafite. In bocca, il sorso è continuo, fresco e di buon ritmo, di immediata piacevolezza e dal finale ben modulato. Serafica Terra di Olio e Vino coltiva i suoi vigneti sul versante Sud dell'Etna, non lontano da Nicolosi, e porta con sé una storia originale. La famiglia Serafica è stata infatti protagonista di una specie di "emigrazione al contrario", rientrando, nei primi anni Cinquanta del secolo scorso, dall'America in Sicilia con il progetto di dedicarsi alla campagna. Nel 1976, Nino Serafica realizza il frantoio aziendale e nel 2000, Andrea Serafica impianta nuovi vigneti (14 ettari) e uliveti (allevati a Nocellara etnea nei territori di Nicolosi, Ragalna e Santa Maria di Licodia), tutti coltivati a biologico. L'anno di svolta è il 2018 quando Nino Serafica e Giuseppe Borzi costruiscono l'attuale brand, che va a rinforzare lo scenario vitivinicolo etneo, sempre più immagine dell'ultima versione del successo enoico siciliano.

(are)



PODERI DAL NESPOLI

Doc Romagna Predappio Sangiovese
Gualdo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,50

Azienda: [Azienda Agr. Poderi dal Nespoli](#)

Proprietà: Gruppo Argea

Enologo: Soledad Adriasola

È dagli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso che questa realtà, precedentemente identificata con il marchio "fratelli Ravioli" (Antonio e Amleto), comincia ad emergere nello scenario enoico romagnolo, portando avanti un progetto tutto incentrato sul Sangiovese di Romagna. Ci sono a guidarla Valerio (figlio di Amleto) e Fabio (figlio di Antonio), a cui poi si aggiungerà la figlia di Valerio, Celita, che nel 2004 comincerà a sovrintendere alla realizzazione dei vini. La storia attuale dell'azienda si decide nel 2009, quando, dall'incontro tra Fabio Ravioli e la famiglia Martini, nasce una sinergia con l'intenzione di cogliere nuove sfide e obiettivi, con l'azienda con sede a Nespoli, nel forlivese, ad assumere l'attuale configurazione (180 gli ettari vitati). Poderi dal Nespoli fa parte di Mondodelvino, solida holding nata nel 2013 che mette assieme un gruppo di aziende, comprendente la capostipite cantina MGM Mondo del Vino (nata nel 1991 a Forlì), la MGM di Priocca nel cuneese, le cantine Acquesi di Acqui Terme e Cuvage, Ricossa di Castel Boglione nell'Astigiano e la siciliana Barone Montalto, con sede a Santa Ninfa nel trapanese, e che si è distinta per una significativa performance commerciale nei mercati esteri. Il Sangiovese Gualdo 2021 è un rosso dai profumi immediati di ciliegia e viola. Il sorso è piacevolmente scorrevole, dal tannino delicato e dal finale fragrante.

(fp)

ZOOM



PISONI, GRAPPA TRENTINA RICCARDO SCHWEIZER

VIA S. SIRO 7/A - PERGOLESE (TN)

Tel: +39 0461 564106

Sito Web: www.pisoni.it

Questa Grappa Trentina è l'ultimo prodotto della famiglia di distillatori Pisoni, che opera nel Trentino dalla metà dell'Ottocento. Vi sono racchiusi i profumi e i sapori delle vinacce dei pregiati vini trentini, delle diverse grappe da monovitigno Pisoni, assemblate in una profumata cuvée. È una grappa che si "veste" in etichetta con una creazione dell'artista trentino Riccardo Schweizer, già allievo di Picasso. Particolarmente morbida al gusto, come l'opera rappresentata in etichetta ("Uva e Vino"), questa grappa è un'esplosione di sensazioni soprattutto aromatiche: moderna, giovane e vivace, dai profumi intensi fruttati, mela e pera, e floreali, glicine e lavanda. C'è anche in versione "barricata", invecchiata in legno di rovere. L'azienda Pisoni, con sede a Madruzzo, nasce nel 1852 ed oggi è riconosciuta come una delle principali realtà vitivinicole che producono Grappe e Spumanti del Trentino. I Pisoni sono tra i fondatori dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino e dell'Istituto Trentodoc.

RISTORANTE



53 UNTITLED

VIA DEL MONTE DELLA FARINA, 53 - ROMA

Tel: +39 06 87930860

Sito Web: www.untitledrestaurant.com

Una cucina dai sapori autentici, ricca di contaminazioni e ispirata alla filosofia del "para compartir", la condivisione delle tapasserie di Valencia. È questa l'essenza di 53 Untitled, ristorante nel centro di Roma, con una guida tutta "rosa": la chef Cecilia Moro, in cucina insieme ad Andrea Riva, e Mariangela Castellana che si occupa della sala e della selezione di vini e spirits. La cucina di 53 Untitled va dalle tapas ai menù degustazione. Tra i piatti, mix di tradizione e creatività, segnaliamo il Dumpling di coda alla vaccinara, cotto al vapore e servito su una crema di pecorino romano DOP, fondo bruno e angostura; oppure il Carciofo alla Giudica, con tè matcha, alici e ajoli. Inoltre, piatti di pesce come la Ceviche di Pescato con leche de tigre, mais e mix di spezie rosse; oppure l'ostrica Gillardeau N.3 con dashi, uovo di quaglia e dragoncello. Per la carta dei vini Mariangela si rivolge alle cantine dei piccoli vigneron indipendenti, prediligendo le produzioni biologiche e biodinamiche.

(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: © Alessandro Moggi - Tenuta Argentiera

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