

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 241 - Dal 15 al 21 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 15 AL 21 GENNAIO 2023

Masciarelli

Petra

Cantina di Riva

Gianfranco Fino

Firriato

Hic et Nunc

Leonardo da Vinci

Comte de Montaigne

Cafaggio

Kellerei Tramin

Serra Ferdinandea

Gaierhof

Cantine Fina

Salcheto

Zoom: Tassoni, Cedrata

Ristorante: Al Ceppo - Roma



MASCIARELLI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Villa Gemma

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Marina Cvetic

Enologo: Carlo Ferrini

Traino per tutto un territorio, il progetto enologico dell'azienda - fondata nel 1981 da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli - si snoda sulle quattro province abruzzesi, comprendendo le principali caratteristiche pedo-climatiche della Regione: dalle colline Teramane al clima continentale di Ofena, dai vigneti di Loreto Aprutino a quelli della Provincia di Chieti, dove si trova la cantina. Un progetto che ha fatto scuola, restando uno dei più significativi dell'Italia enoica. Oggi c'è una donna altrettanto grande, Marina Cvetic, a condurre autorevolmente una specie di piccolo impero del vino: 300 ettari a vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunti vini importanti, diventati un punto di riferimento, per esecuzione impeccabile e, molto spesso, coerenza con il loro terroir di appartenenza. Vinificato e affinato in acciaio, il Cerasuolo d'Abruzzo Villa Gemma 2021 riannoda i fili con l'antica e grande tradizione della Regione nel realizzare vini rosati a partire dalle uve Montepulciano, il vitigno principe dell'Abruzzo. Il suo colore cerasuolo è brillante e intenso. Al naso, i profumi sono netti e fragranti e alternano piccoli frutti di bosco e ciliegia, con cenni di viola a chiudere il cerchio. In bocca, il sorso è croccante, fresco e fruttato, dai tannini leggeri e finale sapido e persistente.

(fp)

PETRA

Toscana Igt Rosso Petra

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 19.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Petra Azienda Agricola](#)

Proprietà: Terra Moretti Vino

Enologo: Beppe Caviola

Progettata dall'architetto svizzero Mario Botta su commissione di Vittorio Moretti (ovvero Mister Bellavista), la cantina Petra di Suvereto, dalla doppia valenza di centro produttivo e architettonico, è stata inaugurata nel 2003, anche se l'attività vit-enologica era già cominciata attorno ai pochi ettari presenti originariamente nella proprietà e le cui uve erano lavorate in quella che oggi è la dimora privata della famiglia Moretti, come testimonia il Petra 1998, il primo vino aziendale. Oggi, quel vino continua a rappresentare l'espressione più alta di questa realtà ma, con l'annata 2018, il suo blend, originariamente composto da Cabernet Sauvignon e Merlot, è stato ampliato con l'introduzione del Cabernet Franc. La versione 2019, maturata per 18 mesi in legno piccolo nuovo e di secondo e terzo passaggio, profuma di macchia mediterranea, frutta rossa e nera matura, polvere di caffè, spezie e tocchi balsamici. In bocca il sorso è tendenzialmente potente e compatto ma dall'articolazione ben ritmata, congedandosi con un finale intenso dai ritorni fruttati e speziati. Oggi Petra dispone di 103 ettari a vigneto, da cui sono ottenute 350.000 bottiglie e mantiene saldamente il ruolo di cantina di riferimento per tutto l'areale, inserendosi nel mosaico enoico toscano del Gruppo Moretti, che comprende Teruzzi a San Gimignano e, sempre in Maremma, La Badiola a Castiglione della Pescaia.

(are)

CANTINA DI RIVA

Doc Trento Pas Dosé Brezza Riva Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.668

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Agraria Riva del Garda](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Furio Battelini

Cantina di Riva, insieme al Frantoio di Riva, fa parte dell'Agraria Riva del Garda, progetto nato all'inizio del '900 per supportare l'agricoltura nella valle dell'Alto Garda, particolare zona del Trentino alpino baciata dal microclima mite del lago e da un terreno di origine glaciale (sabbioso e limoso nel fondovalle, calcarei a salire). Oggi è una cooperativa a economia circolare che rientra nella galassia Cavit e raccoglie 300 soci che coltivano terreni fra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e Val di Ledro. Il 65% della produzione viticola si concentra sulle uve bianche, in parte convogliate nella vinificazione di spumanti. Sono 5 le bollicine in catalogo, tre delle quali a marchio Trentodoc e chiamate Brezza Riva, in onore delle fortunate e costanti correnti che attraversano la valle, alternandosi: l'Ora del Garda, che soffia da sud a nord, e il Pelèr, che soffia in direzione contraria. Il Pas Dosé Riserva è composta da Chardonnay coltivato nella zona di Tenno, a circa 400 metri di altezza e l'annata 2018 ha permesso di raccogliere le uve perfettamente mature, con una buona componente acida, a inizio settembre. La fermentazione (malolattica compresa) è avvenuta in acciaio inox e per un 20% in barrique di rovere: ne risulta uno spumante rotondo e intenso nei profumi e nei sapori di vaniglia, burro, cedro e fiori bianchi, astringente in bocca e lievemente amaricante nel finale.

(ns)

GIANFRANCO FINO

Salento Igt Negroamaro Jo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Gianfranco Fino Viticoltore](#)

Proprietà: Gianfranco Fino

Enologo: Gianfranco Fino

Gianfranco Fino insieme a sua moglie Simona Natale hanno intrapreso proprio nel 2004 un'avventura enologica senza pari, almeno per quanto riguarda la Puglia enoica, acquistando in quel periodo il primo impianto ad alberello di sessant'anni di età e aggiungendo altre acquisizioni analoghe, che oggi formano i loro 21 ettari a vigneto, prevalentemente coltivati a Primitivo con una piccola quota di Negroamaro, per una produzione di 20.000 bottiglie, declinate, oltre che dall'arcinoto Primitivo "Es", dall'"Es Red" (selezione speciale di Primitivo), dal "Sé" (Primitivo alla base della piramide produttiva aziendale), dall'"Es più sole" (versione dolce da uve Primitivo) dal "Sn" (omaggio di Gianfranco a sua moglie amante delle bollicine ed ottenuto da uve Negroamaro), e dallo "Jo" (Negroamaro in purezza). Quest'ultimo protagonista del nostro assaggio e il cui nome rimanda al mar Ionio che bagna le coste del Salento. La versione 2019 - ottenuta da uve leggermente appassite in pianta e maturata in barrique nuove e di primo passaggio per un anno senza chiarifiche e filtrazioni a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia - possiede profilo olfattivo generoso dai profumi di frutta rossa matura e in confettura e tocchi di mirto su base speziata. In bocca, il sorso è polposo ed intenso, attaccando morbido per poi farsi più vivace nell'incontro con tannini serrati e una fragranza acida di buona presenza.

(fp)



FIRRIATO

Terre Siciliane Igt Rosso Santagostino
Baglio Soaria

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Firriato](#)

Proprietà: Salvatore e Gaetano

Enologo: Giovanni Manzo

Nella Tenuta di Baglio Soaria, Firriato realizza il Santagostino, rosso antesignano tra gli uvaggi siciliani a base di varietà di antica coltivazione con l'apporto di uve internazionali, prodotto ormai in più di trenta annate. La versione 2016, ottenuta da nero d'Avola e Syrah, maturata in legno piccolo per 8 mesi e successivamente affinata in bottiglia per 12, profuma di prugna, frutti di bosco, erbe aromatiche, spezie e liquirizia. In bocca, il sorso è succoso e continuo, dallo sviluppo morbido e potente e dal finale intenso dai rimandi balsamici. Sono 4.700.000 le bottiglie prodotte annualmente dall'azienda con sede a Paceco in provincia di Trapani, che arrivano dai 470 ettari coltivati a biologico, situati nell'isola di Favignana, nell'agro trapanese e sull'Etna. Numeri importanti che non fanno altro che ribadire il ruolo assolutamente significativo dell'azienda guidata da Salvatore e Vinzia Di Gaetano, oggi coadiuvati dalla figlia Irene e da suo marito Federico Lombardo Di Monte. Una cantina ormai tra le firme più importanti del panorama enoico siciliano, che, a partire dalla seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, ha costruito un articolato mosaico enoico dalla confortante costanza qualitativa, fatto di contrasti nello spirito della sicilianità più autentica, rilanciando l'assetto enologico dell'isola, insieme ad un ristretto novero di altre realtà produttive siciliane.

(fp)

HIC ET NUNC

Doc Piemonte Cortese MonOLITE

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Hic et Nunc Società Agricola](#)

Proprietà: Massimo Rosolen, Valentina

Pascarella

Enologo: Cristiano Garella

Da sempre il Cortese è un «vino cenerentola» con poco appeal sui consumatori e sui mercati, ma Massimo Rosolen se n'è innamorato perdutamente. L'imprenditore bergamasco è arrivato da qualche anno in Monferrato, a Vignale, a scommettere sulle colline meno note, ma con grandi potenzialità, delle vicine Langhe. Ha deciso di puntare su quel vitigno bianco un po' bistrattato, eppure così capace di esprimere bene il carattere del Monferrato. Soprattutto, come sostiene il wine writer ed editor di Jancis Robinson - Walter Speller - il Cortese è il vitigno che saprà parlare bene ai consumatori del futuro. L'etichetta MonOLITE è frutto di un lavoro di riqualificazione e selezione: nasce in un'unica parcella, Bussone, esposta a sud-est. Le terre bianche, ricche di arenarie siliceo-calcaree e delle famose «pietre da cantone», restituiscono struttura, sapidità e profumi. «MonOLITE 2021 porta con sé la ricchezza espressiva dei terreni di Bussone, privilegiando la verticalità e l'eleganza e preservando un bouquet aromatico particolarmente intenso nelle note floreali» commenta Cristiano Garella, enologo di Hic et Nunc. La vinificazione prevede una pressatura soffice delle uve, una lenta fermentazione a basse temperature e l'affinamento del 10% in barrique per almeno 4 mesi. Al naso spiccate note di fiori bianchi, sentori di pera, pesca e pietra focaia. Al palato è secco, fresco, equilibrato e persistente nelle note saline.

(Fiammetta Mussio)

LEONARDO DA VINCI

Toscana Igt Sangiovese Villa da Vinci Da Zio

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Leonardo Da Vinci](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Riccardo Pucci

Il Sangiovese in purezza San Zio è prodotto a Villa da Vinci e rappresenta la franchezza immediata del vitigno principe della Toscana enoica, nella sua declinazione più diretta. Fermentato in acciaio e brevemente macerato sulle bucce, viene successivamente sottoposto ad un breve passaggio in barrique per 4 mesi. La versione 2021 possiede profumi intensi di ciliegia e viola con una leggera sfumatura speziata. In bocca, il sorso è agile e tendenzialmente snello, fragrante nei suoi ritorni fruttati e dal finale chiuso da una bella nota di ciliegia matura. Cantine Leonardo da Vinci rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie) e la loro storia è quella di un progetto cooperativo, partito nel 1961 ed arrivato alla sua prima vendemmia nel 1965, alla quale seguì la semplice trasformazione e vendita di vino sfuso. Nel 1971, iniziò anche la commercializzazione diretta di due etichette: un bianco, il "Collebello", e il Chianti "Leonardo". Quest'ultimo, tuttora in produzione. Altre tappe rilevanti delle vicende di questa realtà arrivano nel 1988, con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano, e, nel 1990, con quella della Cantina di Montalcino. Nel 2012, infine, il passaggio sotto la regia del Gruppo Caviro, il primo produttore di vino in Italia, che ne ha consolidato il peso produttivo e il futuro commerciale.

(fp)

COMTE DE MONTAIGNE

Aoc Champagne Extra Brut Grand Réserve

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agr. Comte de Montaigne](#)

Proprietà: Stéphane Revol

Enologo: Philippe Narcy

Lo Champagne Grand Réserve di Comte de Montaigne, affinato sui suoi lieviti per 48 mesi, possiede profumi che alternano rimandi floreali e fruttati a cui si aggiungono tocchi di pane appena sfornato e cenni gessosi. In bocca, il sorso è di sapidità continua, dalla carbonica fine e continua e dalla fragranza acida mai spenta, ad allungarne il finale dai toni agrumati. Comte de Montaigne, Maison che ha fatto dell'autenticità della Côte des Bar nell'Aube il suo tratto distintivo e che è guidata da Stéphane Revol, incarna l'antico spirito tipico di quel terroir, producendo Champagne di carattere. La Côte des Bar nel dipartimento dell'Aube, si trova nell'estremo Sud della Champagne, quasi a tendere la mano alla vicina Borgogna e possiede una storia del tutto particolare. I vigneron della zona, esclusi nel 1908 dai limiti geografici che definivano la denominazione Champagne (Coté des Blancs e Montaigne de Reims), combatterono una battaglia lunga ed aspra per la loro riammissione, organizzando una protesta in forma di marcia da Bar sur Aube verso nord in direzione di Troyes nel 1911, sfociata con l'intervento addirittura dell'esercito. Nel 1927, dopo anni di duri confronti, arriva l'inclusione nell'Aoc, ottenuta anche perché si tratta di una realtà vitivinicola fondamentale per le grandi maison del Nord, che, ancora oggi, prendono il 20% del loro fabbisogno di Pinot Noir da questi luoghi.

(are)



CAFAGGIO

Doc Chianti Classico Gran Selezione
Basilica San Martino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo

Enologo: Attilio Pagli

La Tenuta di Cafaggio, una delle realtà che storicamente ha lanciato Panzano tra i luoghi d'elezione chiantigiani, si estende su 30 ettari a vigneto, impiantati in una delle sottozone più rinomate della denominazione del Chianti Classico, capace di dare con continuità vini ben riconoscibili e sempre intriganti. Attualmente, l'azienda, dal 2016 gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento, si è affidata ad una coppia di tecnici di tutto rispetto: Ruggero Mazzilli, che cura la parte agronomica, sviluppando il protocollo biologico e valorizzando le caratteristiche peculiari dei suoli di Panzano in Chianti; mentre la consulenza enologica è affidata ad Attilio Pagli, enologo di grande esperienza e di notoria sensibilità nei riguardi del Sangiovese, attento nell'approccio stilistico aziendale, costantemente focalizzato sulla valorizzazione del terroir. Il Chianti Classico Gran Selezione Basilica San Martino 2017, è ottenuto dalle uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon coltivate nell'omonimo vigneto di oltre 3 ettari. Affinato per 18 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e poi fatto riposare per 12 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento, possiede naso dal fruttato generoso che si alterna con tocchi di pepe, tabacco e spezie. In bocca, il sorso è tendenzialmente potente dal grip tannico deciso e dal finale intenso su toni di ginepro.

(fp)

KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Gewürztraminer Spätlese
Epokale

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 97,00

Azienda: [Cantina Tramin Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Willi Stürz

Il Gewürztraminer Epokale 2015 rappresenta la massima espressione di questo vitigno nella sua versione come vendemmia tardiva. Lasciato ad affinare in bottiglia per sei anni nella miniera di Monteneve, possiede profilo olfattivo ampio e variegato con i profumi che passano dai ricordi di frutta esotica all'albicocca in confettura, dall'anice alle erbe di montagna, agli agrumi e alle spezie. Denso il sorso, ben bilanciato da una efficace verva acida, che ne allunga il finale rinfrescato da toni balsamici. La cantina Tramin è una delle aziende di riferimento in Italia e nel mondo per la produzione del Gewürztraminer, dedicando 60 ettari a questa varietà, da cui ricava sei etichette distinte. Oggi sono oltre 300 i soci che lavorano per la cantina cooperativa di Tramin, nata nel 1898 per dare sussistenza ai viticoltori di montagna. Nel 1971 si fonde con la vicina cooperativa sociale di Egna (fondata poco prima, nel 1893), riuscendo ad unire i due versanti dell'Adige: quello occidentale, particolarmente vocato per i bianchi (Pinot Grigio, Chardonnay e Gewürztraminer), quello orientale, dedicato al Lagrein e ai migliori Pinot Nero alpini. Nel 1989 l'ingresso in azienda del tecnico Willi Stürz ha definitivamente collocato i vini aziendali ai massimi livelli qualitativi dell'Alto Adige. Attualmente, dalla azienda con sede a Termeno escono 1.500.000 bottiglie, ottenute da 250 ettari di vigneto.

(are)

SERRA FERDINANDEA

Doc Sicilia Rosato

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Serra Ferdinandea Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Planeta e famiglia Oddo

Enologo: Alessio Planeta

Una famiglia di Trapani, Oddo, che fa vino rosé in Provenza. E un'altra famiglia siciliana che non ha bisogno di presentazioni, Planeta. Insieme, non potevano che creare un rosato in Sicilia, con due varietà ideali: il Nero d'Avola e lo Syrah. Il vino prende il nome da Serra Ferdinandea, a poca distanza da Sciacca: qui è avvenuto probabilmente il più antico ritrovamento di vino di tutto l'Occidente, 6.000 anni fa. Il nome Serra Ferdinandea si deve all'antico mito di un'isola misteriosa, che appariva e scompariva. Quando riemerse nel 1831 divenne mira di inglesi e francesi, ma il re Ferdinando di Borbone (si dice) si oppose: così fu ribattezzata Isola Ferdinandea. Storia e miti a parte, la realtà è questo rosato fresco e aromatico, ma molto equilibrato con una capacità di invecchiare di 3-5 anni e una partnership vitivinicola nobilitata anche dal rapporto di amicizia delle famiglie. I primi 15 ettari di vigneto della nuova azienda si trovano fra 400 e 450 metri di altitudine e il progetto è di arrivare a circa 40 entro quest'anno. Le due varietà, raccolte a mano in momenti diversi, vengono lavorate in modo analogo. Dopo una pressatura soffice avviene l'estrazione della frazione del mosto che è poi messo in vasche di acciaio per una stabulazione a freddo di pochi giorni. Dopo la fermentazione del limpido a 15 gradi, il vino è affinato in acciaio sulle fecce sino a gennaio, quando viene fatto il blend.

GAIERHOF

Doc Trento Brut Rosé Siris

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Vinicola Gaiert Hof](#)

Proprietà: famiglia Togn

Enologo: Goffredo Pasolli

Profumi freschi e nitidi, tendenzialmente floreali con lievi tocchi di pane appena sfornato e rimandi gessosi. Carbonica ben dosata e progressione gustativa di buon ritmo, dove la sapidità prolunga il finale e invita al sorso successivo. Queste le caratteristiche principali del Rosé Siris prodotto da Gaiert Hof e ottenuto dalle uve dei vigneti di Sorini, Pressano di Lavis e in Alta Val di Cembra, che l'azienda seleziona meticolosamente. Già perché la filosofia produttiva di questa realtà, con sede a Roverè della Luna, è quella di "Négociant di uva" ed è basata sulla costituzione, in decenni di collaborazione, di un rapporto privilegiato con i suoi fornitori. Famiglie che lavorano per vendere la loro uva alla cantina di proprietà della famiglia Togn, dove un rapporto basato sulla reciproca fiducia costituisce quel quid in più. In questa particolare dinamica, espressa da una produzione importante di 800.000 bottiglie, oltre a Gaiert Hof ci sono l'Azienda Vinicola Valdadige, Lechthaler e il fiore all'occhiello, l'azienda agricola Maso Poli. La cantina si trova nei pressi del monte Gaier e vanta una storia iniziata nel 1943 con Germano Togn, che decide di vinificare le uve di alcuni contadini e vendere il vino sfuso in Trentino Alto Adige e nell'ex Impero Austro-ungarico. Oggi suo figlio Luigi guida l'azienda affiancato dalle tre figlie, Romina, Martina, Valentina e dal genero Goffredo Pasolli.

(fp)



CANTINE FINA

Spumante Pas Dosé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cantine Fina](#)

Proprietà: famiglia Fina

Enologo: Bruno Fina

Sono in media le 850.000 le bottiglie prodotte dalle Cantine Fina, realtà situata a Marsala, luogo di riferimento conclamato dell'enoologia siciliana. Si tratta di un'azienda nata nel 2005 e che può contare su 30 ettari a vigneto, di cui 10 di proprietà. Ma la sua storia ha una radice un po' più lontana nel tempo. Il suo fondatore, Bruno Fina, a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, fu infatti nominato responsabile tecnico della cantina di sperimentazione e micro-vinificazione dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, che proprio in quel periodo stava lavorando al progetto di rilancio della produzione vitivinicola siciliana di qualità. Una scintilla da cui partì un sogno, che si è realizzato 15 anni dopo. Oggi Cantine Fina producono un articolato e vasto portafoglio etichette che comprende bianchi da uve Chardonnay, Grillo, Zibibbo, Sauvignon, Viognier e Traminer, rossi da Perricone, Merlot, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah, un dolce, un rosato e uno spumante, oggetto del nostro assaggio. Il Metodo Classico Pas Dosé 2018, classicamente ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero e Chardonnay, maturato per 36 mesi sui lieviti, profuma di biancospino, anice, pompelmo e mandarino, con tocchi di pan brioche e pane appena sfornato. Ben bilanciata l'effervescenza del sorso che si sviluppa tendenzialmente fragrante e sapido, chiudendosi con un finale dai rimandi agrumati.

(are)



SALCHETO

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 165.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Salcheto Società Agricola](#)

Proprietà: Società Lavinia

Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

Il Nobile di Montepulciano 2019, maturato per 18 mesi in botte e tonneau, propone un naso dai toni fruttati rigogliosi e tendenzialmente maturi, con spezie e sottobosco in sottofondo. Al palato, il sorso è compatto e dall'articolazione tannica serrata, che si fa via via più scorrevole grazie ad un buon tenore acidico, che ne allunga il finale dai ritorni fruttati e speziati. Salcheto, in attività dal 1987, ha scelto di puntare decisamente su obiettivi che fino a non molto tempo fa apparivano ambiziosi e ai più quasi irraggiungibili. Ma dal 1997, anno in cui ha preso il timone di questa realtà della denominazione del Nobile di Montepulciano, Michele Mannelli ha saputo dar loro concretezza e operatività. Ecco allora, solo per fare qualche esempio, l'indicizzazione di Carbon e Water Footprint aziendale a sottolineare la vocazione green della cantina con sede nei pressi di Sant'Albino, rigorosamente proiettata all'attenzione verso l'ambiente, che persegue con grande determinazione a partire dai suoi 58 ettari a vigneto coltivati a biologico fin dal 2009. Un'impostazione che si riverbera anche sui vini prodotti - 400.000 bottiglie complessivamente - che sono qualitativamente affidabili e nelle etichette apicali esprimono personalità e carattere in coerenza con il territorio di origine, dimostrandosi sempre prodotti mai banali e costantemente tra i migliori dell'areale di appartenenza.

(fp)

ZOOM



TASSONI, CEDRATA

VIA.LE MARCO ENRICO BOSSI, 3/5 - SALÒ (BS)

Tel: +39 0365 41735

Sito Web: www.cedraltassoni.it

Tassoni, storica azienda nata nel 1793 sulle rive del Lago di Garda, produce da sempre al suo interno gli aromi, esclusivamente naturali, seguendo tutta la filiera, dalla selezione dei frutti, i Cedri Diamante di Calabria, fino all'imbottigliamento. Negli anni '50 ha lanciato la "Cedrata già pronta nella sua dose ideale" e, da allora, è divenuta un vero e proprio simbolo del Made in Italy, con la sua bottiglietta di vetro "a buccia d'agrume" da cui traspare il colore giallo intenso, senza bisogno di etichetta per essere riconosciuta. Una bevanda squisitamente estiva, ma non soltanto. Anche nelle giornate delle feste appena passate Tassoni (dal 2021 nel Gruppo Lunelli) è stata protagonista con il suo cocktail - l'Apertass - offrendo sul proprio sito il "Kit Apertass" completo (composto dal Bitter Tassoni, dalla Cedrata Tassoni, 2 calici firmati Tassoni, 2 stirrer per la miscelazione,) per preparare l'Apertivo Tassoni, che unisce il gusto unico e fresco della Cedrata al Bitter Tassoni.

RISTORANTE



AL CEPPO

VIA PANAMA, 2 - ROMA

Tel: +39 06 8419696

Sito Web: www.ristorantealceppo.com

È una storia molto al femminile quella che caratterizza il bel ristorante "Al Ceppo" di via Panama, nell'elegante zona Parioli di Roma. Acquisito nel 1968 dall'imprenditore marchigiano Orlando Milozzi, il ristorante è stato subito affidato alla figlia Cristina, talentuosa cuoca che negli anni ha trovato a sua volta nella figlia Caterina Marchetti un valido braccio destro. Il ristorante propone una cucina tradizionale con accenti innovativi che segue il ritmo delle stagioni. Nelle Feste di fine anno spicca il risotto con burrata, fichi e polvere di prosciutto e l'oca farcita con mele rosa dei Sibillini e prugne. Il locale, dall'arredo elegante ed accogliente, riflette la sua personalità "rosa" anche nei bei quadri di figure femminili dei primi del '900 che campeggiano sulle pareti. Punto forte del ristorante è la grande griglia a vista dove si cuoce alla brace ottima carne, pesce freschissimo e gustose patate alla cenere. La cantina è ben fornita, con tanta Italia e una buona rappresentanza francese.

(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: © Florian Andergassen - Kellerei Tramin

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