

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 243 - Dal 29 Gennaio al 4 Febbraio 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 29 GENNAIO AL 4 FEBBRAIO 2023

Sartori

Vecchia Cantina

Sannas

Bellavista

Punto Zero

Baglio del Cristo di Campobello

Madonna Nera

San Salvatore

Burlotto

Tenuta di Ghizzano

Castello della Sala

Pinino

Denis Mortet

Tua Rita

Zoom: Valle del Marta, Brandy Italiano Numa

Ristorante: Res a Laghi Nabi - Castel Volturno (CE)



SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Corte Brà Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Casa Vinicola Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori,
Cantina Sociale di Colognola ai Colli
Enologo: Franco Bernabei, Luca Bonetti

Ottenuto dal vigneto posto nella zona delle colline a nord di Verona nel Podere "Corte Brà", l'Amarone Riserva 2015, maturato per circa sei anni in botti di piccole e medie dimensioni, si presenta alla vista di un colore rosso intenso tendente al granato. Al naso, si susseguono rimandi alla marasca, alla frutta rossa in confettura, al tabacco e alle spezie. Poderoso il sorso dall'attacco dolce e concentrato, dallo sviluppo serrato e dal finale intenso e persistente di nuovo sui frutti rossi. Negli anni Novanta del secolo scorso, c'è stato l'ingresso in Sartori della cantina Sociale di Colognola ai Colli, che ha coinciso con il passaggio generazionale agli eredi Andrea, Luca e Paolo Sartori, autori del consolidamento dell'impresa. Nel 2003 l'accordo con la Tenuta abruzzese Cerulli Spinozzi, mentre nel 2008 tocca alla cantina friulana Mont'Albano ad entrare nell'orbita dell'azienda veronese. Ma tutto è cominciato negli anni Sessanta del Novecento, periodo in cui sono state gettate le basi di questo marchio tra i più importanti del distretto enoico veronese, attorno ai nomi di Pierumberto e Franco Sartori. Oggi il mosaico di etichette è vasto, con numeri non certo confidenziali: sono 15 i milioni di bottiglie prodotte, ben eseguite e ottenute dai vigneti di proprietà (120 ettari distribuiti tra Valpolicella e Soave), insieme al lavoro di viticoltori selezionati, che forniscono la materia prima.

(fp)

VECCHIA CANTINA

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: prevalentemente Sangiovese

Bottiglie prodotte: 600.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Società Agricola Cooperativa](#)

[Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Gabriele Pieraccini, Lorenzo Landi

Il Nobile di Montepulciano 2019, ben riflette le caratteristiche di un'annata molto interessante per il territorio poliziano. I suoi profumi rimandano alla viola e ai frutti rossi maturi, a cui si uniscono rimandi di cioccolato e liquirizia. In bocca, il sorso è morbido e tonico al contempo, dai tannini bilanciati e dalla progressione solida, a terminare ancora su toni speziati. La cantina sociale di Montepulciano è una delle cooperative più antiche della Toscana enoica, essendo stata fondata nel 1937. Oggi, conta su 400 soci conferitori che lavorano 1.000 ettari di vigneti a biologico, per una produzione complessiva di 7.000.000 di bottiglie. L'attuale presidente è Andrea Rossi, ex sindaco di Montepulciano e Presidente del Consorzio del Nobile. Il che la dice lunga sul peso di questa realtà produttiva nell'areale. La composizione territoriale del bacino vigneti è assai composita, abbracciando due regioni e 3 province: Siena, Arezzo e Perugia. Le vigne dei soci sono collocate a Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita, Sinalunga, Foiano, Castiglion Fiorentino, Cortona, Chiusi, ma ci sono anche i vigneti umbri di Città della Pieve e Castiglion del Lago. Il vitigno prevalente è il Sangiovese, insieme a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Grechetto, Trebbiano e Malvasia. A completare le linee produttive della cantina i vini a marchio Cantina del Redi, Poggio Stella e Astorre Noti.

(fp)

SANNAS

Doc Cannonau di Sardegna Bobotti+

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: Società agricola Sannas

Proprietà: Piergraziano Sanna

Enologo: Piergraziano Sanna

Piergraziano è un uomo che ha vissuto molte vite, prima di dedicarsi alla vite. Nel 2016 si trasferisce a Mamoiada in Barbagia e si mette a fare vino. L'uomo ha carattere, le sfide lo stimolano. Studia, si applica, fa scelte dettate dalla sua sensibilità e dalla sua interpretazione del luogo. Da passionale curioso qual è, si immerge totalmente in ogni particolare del fare vino. Sceglie 2 vigne a Sa 'e Ghippadu, ad alberello su terreni granitici: un ettaro di cannonau a circa 670 metri e un ettaro e ½ a 870 metri a granazza, vitigno da uve bianche locale. Pochi interventi, il minimo indispensabile: niente rame e zolfo solo se necessario, sfalcia a mano in interfila e interceppo. La sua cantina nel centro di Mamoiada (riconoscibile dai murali) è un garage, contiene l'essenziale: non è certo fatta per accogliere dei visitatori. Sanna abita vicinissimo ma io penso che a volte ci dorma tra le sue botti. Animo nobile, per quanto faccia di tutto per nascondere, oltre a fare vino buono sa anche cucinare bene e scrivere libri. Si sta aggirando con un coltello, lo sguardo provocatorio e il suo Bobotti+ 2019 (da vigne giovani alle quali aggiunge un 25% da viti centenarie, affinamento per un anno in botte). Apre la bottiglia dell'Uomo Nero (Bobotti in sardo) e resti senza parole: è un canonau che ti parla con schiettezza gentile, forte e intimo, ti trascina alla beva che si compone in un'armonia sorprendente.

(Alessandra Piubello)

BELLAVISTA

Docg Franciacorta Brut Teatro alla Scala

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 110.000

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Azienda Agricola Bellavista](#)

Proprietà: Francesca Moretti

Enologo: Francesca Moretti, Mattia Vezzola

Continuo e fine il perlage del Brut Teatro alla Scala 2017, che possiede profumi di pasticceria, pesca, fiori bianchi e miele, con tocchi agrumati e leggermente speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è cremoso e ben bilanciato, incrociando magistralmente fragranza, morbidezza ed effervescenza. Il Franciacorta Teatro alla Scala è lo spumante dedicato al leggendario tempio dell'Opera, a cui Bellavista si sente particolarmente vicina. Nasce infatti nel 2004, nell'anno della Prima dopo il più profondo intervento di restauro dell'edificio storico dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, lo stretto rapporto tra il teatro milanese e la cantina di Erbusco, simbolo del successo della Franciacorta, che ha creato una collezione di spumanti, da annate eccezionali, dedicati proprio al Teatro alla Scala. Il Brut in questione è ottenuto da uve provenienti esclusivamente da viti di età superiore ai 25 anni. Una parte del mosto è fermenta in barrique per 7 mesi, mentre la restante in acciaio. La rifermentazione in bottiglia è svolta secondo il Metodo Classico e con un affinamento sui lieviti di 36 mesi. Oggi Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1977, conta su 203 ettari a vigneto per una produzione di 1.600.000 bottiglie ed è la capofila del gruppo vitivinicolo "Terra Moretti", formato da Contadi Castaldi, sempre in Franciacorta, Teruzzi, La Badiola e Petra in Toscana e Sella & Mosca in Sardegna.

(fp)



PUNTO ZERO

Veneto Igp Merlot Punto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: Carolina de'Besi

Enologo: Marco Stevanini, Celestino Gasperi

Il Merlot in purezza "Punto" (accanto a "Virgola", da uve Syrah) rappresenta il top della produzione dell'azienda con sede a Logino. La versione 2016, ottenuta da uve leggermente appassite e sottoposta ad una lunga maturazione in barrique di 36 mesi, profuma di frutta rossa matura, spezie e tocchi balsamici. In bocca, il sorso è voluttuoso, morbido e ricco, dallo sviluppo articolato e dal finale segnato dal gioco tra legno e frutto che lo rende avvolgente e intenso. Punto Zero, azienda vitivinicola nata nel 1994 per volere della famiglia de' Besi, si trova sui Colli Berici nel vicentino ed è artefice di rossi di fattura solida e moderna. Gli ettari a vigneto sono 15 e sono coltivati in prevalenza con varietà quali il Tai (il nome che in zona viene dato al Grenache) Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, e Carménère e con un piccolo appezzamento dedicato al Pinot Bianco. I terreni, di origine vulcanica, sono prevalentemente calcarei e si trovano ad altezze non molto elevate. Cantina fresca di inaugurazione (2018) dove le vinificazioni in acciaio sono separate per ciascuna varietà, propone nei suoi vini uno stile modernista che punta su affinamenti in legno piccolo. Una direzione impostata all'inizio dall'enologo Celestino Gaspari (patron di Zýmē) e oggi proseguita dal lavoro di Marco Stevanini, giovane enologo anche lui veronese, chiamato al consolidamento del progetto.

(fp)

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Terre Siciliane Igp Rosso C'D'C

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah, Merlot

Bottiglie prodotte: 97.983

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella

Questo rosso fa parte di una trilogia dedicata alle diverse trame che i celebri merletti lavorati al tombolo riuscivano a prendere forma nella tradizione siciliana. Lo affiancano un rosato da Nero d'Avola in purezza e un bianco, uvaggio da Chardonnay - Grillo - Insolia e Catarratto. Il rosso è a sua volta composto da uve locali e internazionali, e la versione 2021 è intensamente profumata e saporita: frutta rossa sotto spirito, fiori appassiti, spezie dolci, note sottobosco anticipano un sorso morbido, pepato e sapido, dal finale caldo e fruttato. La sigla C'D'C stampata sulle tre etichette "merlettate" sta - ovviamente - per Cristo di Campobello, meta di pellegrinaggio primaverile dei credenti e nome del Baglio (tipica fattoria fortificata siciliana) che la famiglia Bonetta gestisce dal 2000, anno di fondazione della cantina per volontà di Angelo, Domenico e Carmelo, dopo decenni trascorsi a coltivare vigne in questo angolo di campagna agrigentina. Le 300.000 bottiglie che produce il Baglio del Cristo di Campobello di Licata provengono dai 35 ettari di vigna di proprietà su 50 totali, posti a circa 250 metri s.l.m. tutti intorno alla fattoria, e sorgono su di un terreno molto particolare: bianco. È infatti composto da suolo misto calcareo e gessoso, che trattiene l'acqua d'inverno permettendo alle piante di gestire bene le torride estati dell'isola, anche grazie alla brezza del mare, che dista a soli 8 km.

(ns)

MADONNA NERA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Madonna Nera](#)

Proprietà: famiglia Borgogni

Enologo: Paolo Caciorgna

Maturato per 30 mesi in tonneau di primo e secondo passaggio, il Brunello di Montalcino 2018 di Madonna Nera propone profumi di frutta rossa matura, sottobosco, erbe aromatiche, spezie e tabacco. In bocca, il sorso è tendenzialmente succoso, dalla progressione articolata e non priva di solidità e dal finale pieno e ben profilato, con ritorni fruttati e lampi più fragranti dai toni agrumati. Sei ettari a vigneto (due dei quali situati nella zona dell'Abbazia di Sant'Antimo) per questa piccola realtà produttiva di Montalcino - ad arricchire un quadro che trova proprio in queste cantine di dimensioni ridotte uno dei suoi punti di forza - nata nel 2006 per volere della famiglia Borgogni, che è posta sul versante nord dell'areale di Montalcino, in località "La Madonna". Un'azienda dai vini ben eseguiti e dallo stile decisamente moderno, fatto di generose estrazioni e un uso non secondario dei legni di affinamento di provenienza francese. Il risultato sono una gamma di etichette alla ricerca della morbidezza e della dolcezza, in cui il frutto resta sempre in primo piano, ben sostenuto dalle speziature del rovere. Evidentemente i vini di punta restano il Brunello (prima annata 2008) e il Rosso (prima annata 2013) di Montalcino, anche se a far parlare molto di sé è stato soprattutto l'Igt Madonna Nera 2007, uvaggio a base di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, servito al G8 de L'Aquila nel 2009.

(fp)

SAN SALVATORE

Paestum Igp Fiano Pian di Stio

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 24.340

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agr. San Salvatore 1988](#)

Proprietà: Giuseppe e Andrea L. Pagano

Enologo: Riccardo Cotarella, Pierpaolo Chiasso

Il Pian di Stio 2021, Fiano in purezza affinato in acciaio per 6 mesi, alla vista appare di un bel giallo carico brillante, con qualche riflesso dorato. Al naso si susseguono rimandi al fiore di tiglio, alla camomilla, ai fiori di acacia ed eucalipto, con tocchi leggermente agrumati a rifinitura. In bocca, il sorso è scorrevole, fresco e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante ancora su ritorni di agrumi e fiori. L'azienda agricola San Salvatore, che si trova nel Parco Nazionale del Cilento, tra Capaccio, Stio e Giungano, è un vero e proprio "giacimento" di grandi materie prime, dall'olio alla mozzarella di Bufala, dai frutti, ed evidentemente, al vino, che, successivamente, vanno ad alimentare, ma non solo, l'articolato progetto dell'imprenditore Giuseppe Pagano proprietario di alcune significative strutture per l'ospitalità a due passi da Paestum, l'"Esplanade", il "Savoy Beach Hotel", il ristorante "Tre Olivi" e il ristorante-bottega "La Dispensa 1988". Oggi, il ramo enologico dell'impresa, avviata nel 1988, conta su 42 ettari a vigneto, coltivati in biologico, per una produzione di 500.000 bottiglie e rappresenta una delle punte di diamante della Campania enoica, attingendo dal grande patrimonio ampelografico regionale per le sue etichette - dall'Aglianico al Greco, dalla Falanghina al Fiano - che sono dotate di buona costanza qualitativa ed impeccabile esecuzione.

(fp)



BURLOTTO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola](#)

[Comm. G. B. Burlotto](#)

Proprietà: Marina Burlotto

Enologo: Fabio e Giuseppe Alessandria

Il Barolo Cannubi di Burlotto, è ottenuto da una porzione del celeberrimo Cru di Barolo che incrocia suoli di epoca Serravalliana e Tortoniana ad originare le marne di Sant'Agata fossili, conosciute come "Toù". Fermentato in tini di legno, il vino successivamente riposa dai 20 ai 36 mesi, a seconda dell'annata, in legno grande, dove compie anche la fermentazione malolattica. La versione 2017 profuma di piccoli frutti rossi, liquirizia e spezie, ad anticipare una progressione gustativa decisa e ben modulata, dai ritorni balsamici e fruttati che segnano anche un finale solido e persistente. L'azienda con sede a Verduno, 15 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie, rappresenta un baluardo del classicismo enoico di Langa. Nata alla metà del XIX secolo, per iniziativa di Giovan Battista Burlotto, uno dei primi che scommise sulla vendita dell'imbottigliato, la cantina Burlotto fu gestita dalla nipote di Giovan Battista, Marina Burlotto, e dal marito di quest'ultima, Giuseppe Alessandria. Oggi è condotta dal loro figlio, Fabio Alessandria, che ne continua il percorso enoico con rigore. Fermentazioni che non disdegnano anche la presenza dei raspi, uso del rovere (prevalentemente grande) sempre ben calibrato, restituiscono Barolo molto espressivi, dal tratto stilistico tradizionale e dotati di spiccata personalità, con i Cru di Verduno (Monvigliero) e Barolo (Cannubi) in testa.

(fp)

TENUTA DI GHIZZANO

Vermentino Igt Costa Toscana Mimesi

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 2.200

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Tenuta di Ghizzano S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Venerosi Pesciolini

Enologo: Michele Franci

Un'azienda agricola antica e un'anima contemporanea. La Tenuta di Ghizzano - nelle terre di Pisa - è condotta dalla famiglia Venerosi Pesciolini dal 1370 e ha visto tramandata di generazione in generazione una vocazione alla curiosità. Con circa 280 ettari di terreno - di cui 18 a vigneto - la Tenuta è integralmente a conduzione biologica e biodinamica (l'unica del territorio certificata Demeter). Una scelta complessa, ma affrontata con convinzione dalla famiglia lungo un percorso verso un'agricoltura "naturale" rispetto al lavoro in vigneto e poi in cantina. Si inserisce in questo quadro il progetto Mimesi, che richiama il desiderio di imitare la natura e che ha portato in azienda due novità: il polposo Mimesi Rosso (100% Sangiovese) e l'intrigante Mimesi Bianco. Vermentino in purezza, il Mimesi Bianco viene dalle vigne storiche della zona Mulino. L'uva viene diraspata e macerata in piccoli mastelli per 48 ore, fermenta in acciaio con lieviti indigeni e poi matura e affina per 4 mesi in anfore di terracotta sulle fecce fini con bâtonnage. Il risultato nel calice è un vino che unisce freschezza e profondità. Il colore è paglierino, al naso gioca tra i toni iodati di macchia mediterranea e dolcezze fruttate che poi, al palato, assumono una complessità fatta di toni minerali e fiori essiccati. Sasso e mirto, capperi, ginepro e grafite si fondono in un sorso che sa di terra e vento marino. E scivola via.

(Giambattista Marchetto)

CASTELLO DELLA SALA

Umbria Igt Muffato della Sala

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Grechetto,

Sémillon, Traminer, Riesling

Bottiglie prodotte: 36.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Castello della Sala](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Massimiliano Pasquini

Il Muffato della Sala è prodotto con uve "bottrizzate" raccolte tardivamente, al fine di favorire, appunto, lo sviluppo del fungo "Botrytis Cinerea" sui grappoli. Questa muffa riduce il contenuto di acqua dell'uva, ne concentra gli zuccheri e provoca significative modificazioni del mosto, conferendo al vino aromi inconfondibili. La prima annata prodotta è stata la 1987 ed era ottenuta da Sauvignon, Grechetto e Drupeggio. Oggi, invece, il suo uvaggio è composto da Traminer, Riesling, Sauvignon, Sémillon e Grechetto. Dopo la fermentazione, il vino passa in barrique dove sosta per 6 mesi, prima di tornare in acciaio dove riposa per ulteriori due anni prima dell'imbottigliamento. La versione 2018 possiede aromi di albicocca matura, uva passa, frutta candita e frutta secca, miele, chiodi di garofano, cenni di agrumi e lievi tocchi affumicati e speziati. In bocca, il sorso è dolce ma non privo di una piacevole e decisa nota fragrante, che ne allunga lo sviluppo fino ad un finale ampio e persistente con ritorni fruttati dai tratti balsamici. La Tenuta del Castello della Sala, non lontana dai confini con la Toscana e a 18 chilometri da Orvieto, si trova nei pressi di Ficulle e fu acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori. Attualmente, l'azienda umbra può contare su 170 ettari a vigneto, da cui sono ottenute 850.000 bottiglie e rappresenta una delle cantine di riferimento, non solo del Centro Italia.

(fp)

PININO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 19.882

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Pinino Società Agricola](#)

Proprietà: Andrea Gamon, Max Hernandez

Enologo: Roberto Da Frassini

È notizia freschissima l'ingresso di Agricola Pinino nel progetto "Le Tenute del Leone Alato", che fa capo a Genagricola. L'azienda di Montalcino nasce nel 2003 dall'incontro tra l'austriaca Andrea Gamon e lo spagnolo Max Hernandez, amici e colleghi di lunga data. La cantina è situata nell'area nord di Montalcino, nella collina di Montosoli, dove conta su 4 ettari (altri 12 sono invece piantati a nord-est della cittadina del Brunello). Il suo Brunello di Montalcino nella versione 2018 possiede profilo olfattivo caratterizzato da un fruttato rigoglioso che incrocia spezie, sottobosco e qualche cenno di fiori appassiti. In bocca, il sorso è vigoroso, il tannino serrato e lo sviluppo continuo, fino ad un finale avvolgente e dai ritorni fruttati. Insieme ad Agricola Pinino entra nella distribuzione "Le Tenute del Leone Alato" che porta sui mercati i vini di Genagricola anche la Maison Burtin, con sede ad Épernay, nella Champagne, di proprietà del gruppo Lanson-BCC. Queste due nuove e prestigiose partnership si uniscono a quelle già avviate ad inizio 2022 con Dettori (Sardegna) e Fiorentino (Puglia), ad integrare l'universo enoico del progetto distributivo di "Tenute del Leone Alato" composto dalla friulana Torre Rosazza, dalla veronese Costa Arènte in Valpantena, da Bricco dei Guazzi in Monferrato, dalla Tenuta Sant'Anna nel Veneto Orientale e da V8+, brand interamente dedicato al Prosecco.

(fp)



DENIS MORTET

Aoc Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 164,00

Azienda: [Domaine Denis Mortet](#)

Proprietà: famiglia Mortet

Enologo: Arnaud Mortet

Un lutto che diventa opportunità di respiro: è così che, sol senno di poi, Laurence con il figlio Arnaud e la figlia Clément hanno interpretato la morte improvvisa di Denis, marito e padre, nel 2006. Una perdita che ha messo a dura prova Laurence, la quale - forte delle sue origini contadine - non ha mollato di un centimetro il duro lavoro quotidiano per portare avanti l'attività familiare nata nel 1956. Gradualmente il tempo le ha permesso di rivalutare le scelte fatte col marito, mentre la fiducia nei figli (al tempo ancora piccoli) le ha dato la possibilità di dare nuova linfa a ciò che già c'era. La proprietà è composta da piccoli appezzamenti: l'ettaro iniziale sono diventati 4,5 nel 1992 per arrivare via via, un'acquisizione dopo l'altra, a 16 nel 2016, suddivisi in un centinaio di porzioni lungo un'ipotetica retta di 22 chilometri che va da Daix a Vougeot, attraverso il comune di Digione. Il "Mes Cinq Terroirs" si produce dal 2013 ed è composta da grappoli di Pinot Nero provenienti da 5 appezzamenti posti sul versante settentrionale di Gevrey-Chambertin chiamato "Côteau de Brochon". Le viti vecchie delle vigne En Motrot, Au Vellé, Combe du Dessus, En Champs ed En Derée producono acini piccoli e concentrati, ma dai tannini vellutati. L'annata 2015 scorre senza pensiero: gentile, fruttata e fresca, guida la mano al bicchiere, zittisce discorsi, nobilita i sorrisi. È ciò che di meglio può dare la Borgogna.

(ns)



TUA RITA

Toscana Igt Syrah Per Sempre

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 179,00

Azienda: [Tua Rita Società Agricola](#)

Proprietà: Simena Bisti, Stefano Frascolla

Enologo: Luca D'Attoma

Prodotto per la prima volta con l'annata 2001, il Syrah "Per Sempre" di Tua Rita, rappresenta una scommessa vinta dai fondatori, Virgilio e Rita, dell'azienda con sede a Suvereto, che lo vollero caparbiamente perché per loro il vino preferito era: "La Syrah, per sempre". Affinato in barrique nuove per 15/17 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, il Per Sempre 2019 possiede aromi di frutti rossi maturi, vaniglia, pepe e liquirizia, che si incrociano su una trama abbondantemente tostata. In bocca, il sorso è potente e attacca morbido e dolce. Sviluppo continuo e ampio, dai tannini pieni e dal finale avvolgente, che ritorna su toni di liquirizia. Quando, nel 1984, Rita e Virgilio decisero di acquistare quella che sarebbe diventata l'azienda Tua Rita (il nome è una semplice inversione fra il nome e il cognome di Rita Tua), quei terreni dovevano essere soltanto la cornice di un luogo dove vivere coltivando la propria terra. Ma dagli originari 2 ettari di vigneto, coltivati quasi per gioco, Tua Rita diventò fra le prime esperienze italiane costruite sul modello del "vin de garage". Nello spazio di una decina di anni si giunse a 9, poi a 20, all'inizio del nuovo millennio, per arrivare agli attuali 41 ettari di vigneto, che producono 250.000 bottiglie. Una crescita che incrocia un'originaria passione con la consapevolezza delle potenzialità di quella terra, che si chiama Val di Cornia.

(fp)

ZOOM



VALLE DEL MARTA, BRANDY ITALIANO NUMA

VIA CARDINAL TIBERIO CRISPI, 8 - TARQUINIA (VT)

Tel: +39 0766 855475

Sito Web: www.valledelmarta.com

Il Brandy Italiano "Numa" ("brandy" è il nome generico dell'acquavite ricavata dalla distillazione del vino, dopo un periodo di invecchiamento in botte e che si può produrre in qualunque nazione dove viene coltivata l'uva) è prodotto dal brand Valle del Marta. Si tratta di un distillato di vino, acqua e zucchero, sottoposto ad un lungo invecchiamento in botti di legno, dalla forte personalità, a partire dal suo particolare colore miele intenso. Gli aromi di vaniglia e tabacco, accompagnano lievi note di mandorla dolce, che ne contraddistinguono il sapore ben definito. In bocca, il sorso è tendenzialmente caldo e vellutato, con un retrogusto morbido e persistente, dal finale intenso, che sembra mai chiudersi. Il brand Valle del Marta è inscindibilmente legato alla famiglia Pusceddu di Tarquinia. 120 anni di storia e cinque generazioni dedicate ai frutti della terra declinati in olio, vini e, appunto, distillati, a cui si aggiunge un'articolata attività di ospitalità nel Valle del Marta Resort.

RISTORANTE



RES A LAGHI NABI

VIA OCCIDENTALE - CASTEL VOLTURNO (CE)

Tel: +39 081 18658108

Sito Web: laghinabi.it

Cucina gourmet vivacizzata dalle materie prime prodotte in loco sono i fondamentali ingredienti, è proprio il caso di dirlo, del Res, il nuovo ristorante di Laghi Nabi a Castel Volturno in provincia di Caserta. Lo Chef Emanuele Mosca trasmette nei suoi piatti e nelle sue ricette, il connubio tra alta gastronomia, materie prime coltivate sul territorio e nuove creative sperimentazioni in linea con la stagionalità. La lavanda, che spande i profumi dei suoi fiori dai campi recuperati a Laghi Nabi e si può assaporare nelle panificazioni preparate al ristorante, l'olio extravergine d'oliva che nasce sulle colline che si possono ammirare dall'oasi, il miele prodotto dalle api che si nutrono della biodiversità locale, sono solo alcuni degli ingredienti utilizzati dallo Chef tra pesce, carni locali e produzioni campane di alta qualità. Uno scrigno di gusto della prima Oasi Naturale della Campania, nata da ex cave di sabbia sul Litorale Domizio, oggi resort in cui lodge ecosostenibili sono sospesi tra le acque e la vegetazione.



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: © WineNews

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