

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 244 - Dal 5 al 11 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 5 AL 11 FEBBRAIO 2023

Feudi di San Gregorio

VikeVike

Poliziano

Kellerei Terlan

Tenute Silvio Nardi

Tascante

Famiglia Cotarella

Elèva

Tenute del Cabreo

Cantine Ceci

Marco de Bartoli

Borgogno

Mastrojanni

Petrolo

Zoom: Noalya, Cioccolato Coltivato

Ristorante: Osteria del Borro - San Giustino Valdarno (AR)



FEUDI DI SAN GREGORIO

Docg Taurasi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Feudi di San Gregorio S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Pierpaolo Sirch

Maturato per 18 mesi in legno piccolo, il Taurasi 2018 di Feudi di San Gregorio sfoggia un colore rosso rubino brillante. Al naso, il fruttato è maturo e generoso con abbondante speziatura a supporto e tocchi di liquirizia e noce moscata. In bocca, il sorso è pieno e dall'articolazione tannica ricca e fitta che dona al vino solidità e forza, che ritroviamo anche nel finale ampio e persistente dai ritorni speziati e tendenzialmente balsamici. Feudi di San Gregorio è decisamente il marchio che meglio ha saputo cambiare l'immagine del vino campano, ed irpino in particolare, nel recente passato, guardando con una prospettiva moderna al panorama enoico nazionale e non fin dalla sua fondazione nel 1986. Oggi, l'azienda di Sorbo Serpico, 300 ettari di vigneto a biologico per una produzione complessiva di 3.500.000 bottiglie, ha ormai definito un nuovo assetto strategico e direzionale i cui protagonisti sono il presidente Antonio Capaldo e Pierpaolo Sirch. Di più, sotto il marchio Tenute Capaldo si è formato un gruppo vitivinicolo che raccoglie varie realtà produttive: Campo alle Comete a Bolgheri; Basilisco, cantina biologica nel Vulture; DUBL, la linea di spumanti metodo classico da varietà autoctone campane e la compartecipazione friulana nell'azienda Sirch, realtà che condividono l'obiettivo del rispetto del territorio di appartenenza, all'insegna di una costante e significativa qualità.

(fp)

VIKEVIKE

Doc Cannonau di Sardegna Ghirada Gurguruò

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 2.551

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [VikeVike](#)

Proprietà: Simone Sedilesu

Enologo: Simone Sedilesu

Mamoiada è nel cuore della Sardegna e ne custodisce l'anima profonda. In questa terra la viticoltura è intrecciata con la storia degli uomini che hanno coltivato per secoli i terreni di natura granitica, allevando vigne a un'altitudine media di 736 metri. Simone Sedilesu è figlio di questa terra e la sua famiglia fa vino da generazioni. Cresciuto tra i filari, ha imparato l'arte di fare il vino dal padre. Dopo la laurea in enologia e diverse esperienze all'estero, ha deciso di tornare a Mamoiada e di dar vita a una cantina che ha i suoi stessi connotati. Nasce così VikeVike, una realtà piccola nella quale il giovane vigneron segue tutto il processo, dalla vigna alla bottiglia. La filosofia di produzione è precisa e fortemente identitaria: "il vino si fa prima di tutto in vigna, con grande attenzione; in cantina è necessario solo guidarlo e non rovinarlo". In cantina lavora soprattutto Cannonau e il cru Ghirada Gurguruò è un piccolo gioiello di vitalità e immediatezza. Le uve (bio) da vigne ad alberello di 30 anni raggiungono la fermentazione (spontanea) in legno con macerazione di 20 giorni e poi trascorrono 18 mesi in tonneau di terzo/quarto passaggio, per finire l'affinamento con 6 mesi di bottiglia. L'impatto nel calice è seducente: al naso il frutto, goloso, ha il respiro del Mediterraneo, mentre il sorso è carnale e materico. Un Cannonau vibrante e pastoso, che ha vigore eppure una beva agile.

(Giambattista Marchetto)

POLIZIANO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Le Caggiole

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 82,00

Azienda: [Azienda Agricola Poliziano](#)

Proprietà: Federico Carletti

Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

Il Nobile Le Caggiole della cantina di Federico Carletti riannoda i fili di una storia enoica di successo. Già prodotto dal 1988 al 1994, è recentemente tornato con l'annata 2015 sugli scaffali, ponendosi in cima alla piramide produttiva aziendale. Sangiovese in purezza maturato in tonneau per 16/18 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata è ottenuto dall'omonimo vigneto. La versione 2019, possiede profilo aromatico scandito dall'incrocio tra frutti rossi e fiori con tocchi speziati e di pietra focaia. In bocca, il sorso è succoso e ben profilato, dall'articolazione tannica raffinata e dallo sviluppo continuo e bilanciato, fino ad un finale ancora sul frutto e le spezie, persistente ed ampio. La cantina di Federico Carletti, nata nel 1961 da un primo nucleo di 22 ettari, negli anni è cresciuta fino a raggiungere gli attuali 145 ettari coltivati a vigneto, per una produzione di 650.000 bottiglie. Ma non sono soltanto i numeri a ricordarci che questa realtà è uno dei top player della denominazione del Nobile di Montepulciano. L'azienda ha infatti costruito, a partire dal 1980, anche una delle realtà più importanti dell'Italia enoica tout court, protagonista, insieme a poche altre, di quella ascesa del vino toscano, che ha disegnato paradigmi e scenari del tutto nuovi e competitivi, contando in primis su una implacabile costanza qualitativa, con punte d'eccellenza altrettanto affermate.

(fp)

KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Terlano Pinot Bianco Rarity

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 3.330

Prezzo allo scaffale: € 170,00

Azienda: [Cantina Terlan](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Rudi Kofler

C'è una tradizione speciale nella Cantina di Terlan: quella di dedicare un invecchiamento particolarmente lungo ai vini ottenuti da vitigni a bacca bianca. La linea "Rarity", nata nel 1979, è diventata ormai una formula leggendaria e suggella le qualità migliori di vini altrettanto straordinari, vinificati in legno grande e maturati in acciaio per almeno dieci anni. Il Pinot Bianco Rarity 2007 profuma di erbe di campo e fiori, con tocchi di menta e leggere nuance di pietra focaia. In bocca, il sorso è tendenzialmente vigoroso, con spina acida sempre in primo piano e sviluppo sapido e continuo, fino ad un finale persistente e profondo. Oggi, Terlan è ormai una realtà solida nello scenario enoico altoatesino e non solo, capace di produrre un'invidiabile gamma di vini, dove è difficile trovare qualche nota stonata. La costanza qualitativa è a dir poco granitica, merito, fra gli altri, del duraturo rapporto che lega la cantina sociale ai suoi soci conferitori e quello storico con l'enologo Rudi Kofler, a garanzia di risultati costantemente ineccepibili. Fondata a fine Ottocento nell'omonima località non lontano da Merano, è una delle cooperative storiche dell'Alto Adige, ed oggi conta su oltre 140 soci, 190 ettari di vigneto, posti principalmente ad altezze variabili tra i 250 e i 900 metri a nord-ovest rispetto alla cittadina che le dà il nome, per una produzione di 1.500.000 di bottiglie.

(fp)



TENUTE SILVIO NARDI

Docg Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Tenute Silvio Nardi](#)

Proprietà: famiglia Nardi

Enologo: Mario Pisanu, David Crastus, Andrea Paoletti

Ad occupare il ruolo di vino bandiera aziendale resta saldamente il Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara, realizzato per la prima volta nel 1995 e ottenuto nel versante che corre vicino a Castelnuovo dell'Abate. La versione 2018, la prima prodotta dal nuovo vigneto Manachiara, impiantato 17 anni fa con barbatelle di soli cloni aziendali, evidenzia un profilo olfattivo dal fruttato rigoglioso con tocchi di erbe aromatiche e cenni speziati ed affumicati a rifinitura. In bocca, il vino ha sviluppo succoso e intenso, con il frutto che torna al retrogusto, terminando con un finale ampio su toni di nuovo speziati e rimandi balsamici. Se fu l'imprenditore umbro Silvio Nardi, addirittura negli anni Cinquanta del secolo scorso, in qualche modo a scommettere "ante litteram" su Montalcino, poi tra i soci fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino nel 1967, è stata sua figlia Emilia a condurre, a partire dai primi anni Novanta, l'azienda di famiglia tra le cantine più significative della zona. Oggi Tenute Silvio Nardi è una realtà rilevante anche in termini numerici, forte di 80 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie. I vigneti sono suddivisi tra le tenute di Manachiara, nel settore orientale della denominazione e Casale del Bosco nel versante nord-ovest, coprendo quindi due zone profondamente differenti dell'areale, in cui il Sangiovese si esprime con accenti diversi.

(fp)

TASCANTE

Doc Etna Rosso Contrada Sciaranuova VV

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Società Agricola](#)

[Conte Tasca d'Almerita](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Stefano Masciarelli

"A Muntagna", cioè l'Etna, è entrata nel bicchiere con Tascante Contrada Sciaranuova VV Etna Rosso 2017, un vino intenso e strutturato che esprime l'energia di un territorio unico. Qui la forza primordiale del Vulcano si è sposata con una viticoltura eroica: le uve crescono su terrazzamenti delimitati da muretti a secco e richiedono un lavoro costante di ricerca, sia in vigna e in cantina. A Sciaranuova, contrada tra Montelaguardia e Passopisciaro, in meno di cinque ettari vitati circondati da otto ettari di castagneti, la Tenuta Tascante produce due diversi Etna Rosso Doc, 100% Nerello Mascalese, da due distinti vigneti. VV (ovvero "vigna vecchia") 2017 è un vino elegante e strutturato che nasce da vigneti impiantati nel 1961, un piccolo cru sul versante Nord del Vulcano a 730 metri circa sul livello del mare, dove il suolo è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica con una età compresa tra i 40mila e i 4mila anni. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio, l'affinamento di dodici mesi avviene in parte in botti di rovere di Slavonia da 12 ettolitri e in parte, il 30%, in Tonneaux da 300 litri di rovere francese di terzo passaggio. VV 2017 presenta tannini consistenti e una buona acidità, presupposti ideali per un lungo invecchiamento. Il profilo olfattivo vede una prevalenza minerale e speziata con aromi floreali, mentre al palato esplodono i sentori di ciliegie, fragoline e frutti rossi.

FAMIGLIA COTARELLA

Lazio Igt Merlot Montiano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Società Famiglia Cotarella](#)

Proprietà: Dominga, Marta ed Enrica Cotarella

Enologo: Riccardo Cotarella, Pier P. Chiasso

Uscito per la prima volta sul mercato con l'annata 1993, il Merlot in purezza Montiano si conferma ancora oggi come uno dei migliori nella sua tipologia. Si certo è cambiata l'etichetta (con l'annata 2016), ma non è cambiato il suo stile e i suoi richiami al modello francese, ma anche a un certo tipo di vini prodotti in Napa Valley. Ecco allora la versione 2019, maturata per 12 mesi in barrique, confermare aromi dalla timbrica che rimanda alla vaniglia, ai piccoli frutti rossi, alle erbe aromatiche e alle spezie, ad accompagnare una progressione rotonda e morbida dai tratti gustativi dolci ed intensi, che si congeda con un finale ampio e succoso. La storia di questa azienda viticola laziale, la sede si trova a Montefiascone (ma c'è anche la Tenuta umbra di Montechio), trova la sua svolta fondamentale nel 1979, quando i fratelli Renzo e Riccardo Cotarella, entrambi enologi che hanno bisogno di poche presentazioni, costituirono la Falesco, trasformando una realtà a carattere familiare in una moderna cantina. Oggi sono 320 gli ettari vitati e 2.800.000 le bottiglie prodotte, con il ponte di comando affidato alle cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, che proseguono il percorso impostato dai loro padri per la valorizzazione dei vitigni della zona a cavallo tra Lazio ed Umbria e per l'interpretazione di quelli internazionali, alla base di vini ben eseguiti e dalla cifra stilistica moderna.

(fp)

ELÈVA

Rosso Veronese Igt Cercastelle

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Oseleta

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Agricola Elèva](#)

Proprietà: Raffaele Veroli, Davide Gaeta

Enologo: Raffaella Veroli

Nel "Cercastelle" c'è il percorso di ricerca di Eleva per aggiungere al suo firmamento enico la nuova stella più "lontana" da quelle delle denominazioni Valpolicella già presenti nel cielo di Raffaella Veroli e Davide Gaeta, soci nella gestione dell'azienda agricola che ha raccolto il sogno di Franca Maculan. 6 ettari su 18 terrazze in località Conca d'Oro, a Sant'Ambrogio di Valpolicella, con prevalenza di Corvina veronese e Corvinone (60%) e poi Rondinella (25%), e altre uve a bacca rossa non aromatiche per il 15%, tra cui Oseleta e Merlot protagoniste del nuovo vino. Cercastelle, prima annata 2019 presentata a dicembre 2022, è un Rosso Veronese Igt, frutto dell'unione di estremi e contrasti e di una necessità trasformata in virtù con un lavoro di "messa a punto" iniziato nel 2009, perché Raffaella, che è l'enologa, è perfezionista quanto schiva. Un blend inusuale tra varietà agli antipodi: il Merlot morbido e precoce, prediletto da Davide, e l'Oseleta, tardiva all'inverosimile e di grande acidità, che appassiona Raffaella. Uno facile e l'altra scorbutica, uno internazionale e l'altro autoctono, accomunati dall'esiguità delle quantità. Il matrimonio sarà durevole sostenuto dalla spalla acida dell'Oseleta ammansita dalla carezza del Merlot. Rubino luminoso, ampio e dolce al naso con note speziate. In bocca ciliegia, mora e prugna e il sorso teso "il giusto" per invitare a quello successivo.

(Clementina Palese)



TENUTE DEL CABREO

Toscana Igt Rosso Cabreo Il Borgo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 48.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenute Folonari](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: R. Orlandini, R. Potentini

Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una storia che attraversa gran parte di quella del vino italiano. Nei primi anni Sessanta del secolo scorso Nino Folonari acquista le aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo acquisita nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia. Oggi l'azienda conta su 100 ettari di vigneto per una produzione di 1.400.000 bottiglie, ottenute non solo nell'area chiantigiana ma anche a Bolgheri (Campo al Mare), Montalcino (La Fuga) e in Maremma (Vigne a Porrone). Il rosso Cabreo Il Borgo è prodotto nella Tenuta del Cabreo, che si sviluppa su due areali, nel comune di Greve in Chianti. Il primo, Zano, è costituito da 45 ettari di vigneti coltivati a Sangiovese e Cabernet Sauvignon, il secondo, costituito da 20 ettari coltivati a Chardonnay e Pinot Nero. Il Cabreo Il Borgo, prima annata 1982, è un Super Tuscan ottenuto da Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot, affinato in barrique nuove e di secondo passaggio per 18 mesi. La versione 2019 possiede profumi intensi, che alternano un fruttato rigoglioso a cenni speziati e tostati, ad anticipare un profilo gustativo largo, succoso e potente, dall'andamento serrato e dal finale voluttuoso.

(fp)

CANTINE CECI

Spumante Brut Otello Ceci Edizione San Valentino 2023

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

Per celebrare la festa degli innamorati, Ceci propone il nuovo Otello Brut con una seducente veste rossa, che ricopre l'intera bottiglia. Ed ecco che anche a San Valentino, la tavola si accende di colore e, in questo caso, di passione. La versione San Valentino 2023 Otello Brut è ottenuta da uve di Pinot bianco. Uno spumante dal colore giallo paglierino tenue con un perlage fitto e persistente ad anticipare un bagaglio aromatico che rimanda ai fiori di gelsomino, agli agrumi e alle erbe aromatiche, ben assecondato in fase gustativa da una progressione vivace e continua. Otello Ceci Brut aggiunge all'audacia delle scelte cromatiche del proprio "abito", un elemento dinamico, reso dalla stampa olografica della tipica etichetta quadrata che cambia colore a seconda del movimento e dell'impatto della luce. La linea Otello Ceci Brut esplora l'intero spettro dei colori: rosso, giallo, blu, le sfumature del viola, del verde e dell'azzurro per un totale di 8 varianti di colore. Le Cantine Ceci, nate nel 1938 per iniziativa di Otello Ceci, hanno conosciuto negli anni Sessanta del secolo scorso un primo sviluppo con Bruno e Giovanni Ceci. Oggi Alessandro, Maria Paola, Maria Teresa, ed Elisa e Chiara, nipoti e pronipoti del fondatore, portano avanti la storia della famiglia attraverso scelte audaci portando nella tradizione vinicola contaminazioni che vengono da altri settori come la moda, il design, l'arte.

(fp)

MARCO DE BARTOLI

Docg Passito di Pantelleria Bukkuram Sole d'Agosto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agricola De Bartoli](#)

Proprietà: famiglia De Bartoli

Enologo: Renato e Sebastiano De Bartoli

Ci sono vini che bastano a sé. O meglio, vini che danno talmente tanta soddisfazione e hanno talmente tanto da raccontare, da non aver necessariamente bisogno di essere accompagnati. Né da cibo, né da musica, né da chiacchiere. Forse solo da un tramonto; o un gatto in grembo, a patto che faccia fusa garbate. Il Bukkuram Sole d'Agosto - nomen omen - rientra in questa categoria. E non per arroganza o supponenza - come del resto nessuno dei vini di Marco de Bartoli, tutti distillati di piacere gentile: semplicemente chiede attenzione e tempo per farci diventare sensi; per ben disporci a percepire le scintille gustative e il caleidoscopio di aromi che ci concede ad ogni sorso. Certamente albicocca e cedro candito, come pure datteri, fichi e melone. Poi si intrufola il finocchio e la nepitella, la mentuccia, i capperi essiccati e il fior di sale; un accenno di iodio e salamoia, di liquirizia selvatica e di zenzero; infine (si fa per dire) fiori di lavanda e ginestra. C'è dolcezza e morbidezza, ma entrambe contenute e affrancate da sapidità balsamica e da freschezza che affiora laterale, con un lieve inchino ammorbidito finale. Chiudendo gli occhi è davvero facile immaginare il contesto in cui crescono le vecchie viti di Zibibbo a contrada Bukkuram, allevate ad alberello pantesco sul suolo vulcanico di Pantelleria: fazzoletto di terra tanto vocato da essere chiamato persino dagli arabi "padre della vigna".

(ns)

BORGOGNO

Docg Barolo Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 128,00

Azienda: [Vini Classici Borgogno](#)

Proprietà: Andrea Farinetti

Enologo: Simone Borsari

Ottenuto dall'unione delle uve di diversi Cru dell'azienda, secondo la tradizione del territorio, e maturato per 6 anni in legno grande, il Barolo Riserva 2015 possiede profumi affascinanti di fiori leggermente appassiti, frutti rossi, erbe officinali, sottobosco e spezie, con nota balsamica di chiusura. In bocca, l'articolazione tannica è fitta e solida, donando al sorso forza e uno sviluppo deciso, anche grazie ad una spalla acida ficcante. Finale arioso con ritorni fruttati e balsamici. Borgogno rappresenta senz'altro uno dei marchi storici della denominazione del Barolo. Cantina fondata addirittura nel 1761, ha segnato, insieme ad altre realtà importanti, le vicende più significative di questo areale di conclamato prestigio. Oggi Borgogno conta su oltre 40 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie ed ha certamente tratto giovamento dal suo passaggio di proprietà, datato 2008, alla famiglia Farinetti (Eataly, Fico, etc.), che guida la cantina attraverso il figlio di Oscar, Andrea, senza, peraltro, intaccare l'impianto stilistico di stampo tradizionale tipico dell'azienda con sede a Barolo. E i cambiamenti produttivi, che pure ci sono stati, dal ritorno alla fermentazione in cemento alla certificazione biologica, per fare due esempi, oltre all'incremento della superficie vitata, hanno amplificato l'impatto dei vini aziendali, che si confermano sempre tra i migliori.

(fp)



MASTROJANNI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Loreto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Società Mastrojanni](#)

Proprietà: Francesco Illy

Enologo: Andrea Machetti, Maurizio Castelli

Era partito tutto proprio da qui: dal podere Loreto e San Pio, che l'avvocato Gabriele Mastrojanni comprò nel 1975, terra al tempo incontaminata e "poco frequentata", in quella Toscana - oggi ricchissima - che subì lunghi e ingenti abbandoni verso una fortuna urbana. Si piantano le prime vigne, fino ad arrivare agli attuali 39 ettari, inseriti in un possedimento di 108 ettari totali e completati da seminativi, bosco e uliveti, come da tradizione. La posizione dell'azienda (che poi passò nelle proprietà del Gruppo Illy e - recentissimamente - di Francesco Illy, a capo delle Ripi) è incantevole: sul crinale di una collina, praticamente "in bocca" al monte Amiata - e quindi nella parte meridionale del territorio, ma spostata ad oriente - e quindi affacciata sulla valle che divide Montalcino da Rocca d'Orcia. Terreni poveri, sole e caldo, ma anche tanto vento ed escursioni termiche (agevolate proprio dal vulcano spento) caratterizzano le uve, che arrivano in una cantina da poco attrezzata dalle più moderne vasche in cemento. Il resto lo compiono le botti di legno grande. Vigna Loreto rientra spesso fra gli assaggi più piacevoli della denominazione perché ha un suo tratto elegante spesso riconoscibile. Anche la 2018 non ne resta indenne: intensamente floreale e agrumato, con note di cardamomo e liquirizia, si dispiega vellutato in bocca, s'imprime sapido sulla lingua e si congeda tornando sui fiori rossi.

(ns)



PETROLO

Doc Valdarno di Sopra Sangiovese Boggina A

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.316

Prezzo allo scaffale: € 63,00

Azienda: [Petrolo Società Agricola](#)

Proprietà: Luca e Maria Sanjust di Teulada

Enologo: Stefano Guidi, Carlo Ferrini

Dal vigneto Boggina, impiantato nel 1947, ha preso il via un progetto enoico aziendale che ha originato nel tempo un tris di vini, all'insegna del Sangiovese e del Trebbiano. Si tratta di uno snodo importante per la Fattoria di Petrolo anche dettato dall'inizio del lavoro sulla denominazione Valdarno di Sopra, che ha visto nel tempo arrivare per primo il Boggina "C", Sangiovese in purezza (poi passato a Riserva con l'annata 2019), prima annata 2006, il Boggina "A", sempre Sangiovese in purezza uscito per la prima volta con l'annata 2011 ed infine il Boggina "B" (bianco appunto) da uve Trebbiano nel 2014. Il Boggina "A", oggetto del nostro assaggio, si caratterizza per una vinificazione in anfora di terracotta, senza aggiunta di solfiti e con fermentazione spontanea da lieviti indigeni, a cui segue la chiusura dell'anfora in cui le bucce restano in macerazione per circa 8 mesi. La versione 2020 profuma di piccoli frutti rossi, viola appassita, spezie e rimandi alla lavanda con cenni terrosi. In bocca, il sorso è spigliato, agile e saporito, dallo sviluppo ritmato e dal finale profondo dove si ritrovano frutti rossi e sottobosco. La Tenuta della famiglia Bazzocchi-Sanjust, situata nei pressi di Mercatale Valdarno, conta su 31 ettari coltivati a vigneto in regime biologico, da cui sono ottenute 85.000 bottiglie, con le prime etichette di successo uscite nella seconda metà degli anni Ottanta.

(fp)

ZOOM



NOALYA, CIOCCOLATO COLTIVATO

VIA GENOVA, 13 - PONSACCO (PI)

Tel: +39 0587 734542

Sito Web: www.noalya.com

Noalya è Alessio Tessieri, uno dei massimi esperti di cioccolato, che nel 1997 ha iniziato il suo viaggio intorno al pianeta per selezionare le piantagioni migliori e ottenere i migliori cacao. Un viaggio che non termina mai e che gli consente di proporre una gamma di cioccolati monorigine e di elaborare una serie di blend esclusivi in grado di esaltare aromi e gusto. Dal Sudamerica all'Africa, dai Tropici del Cancro a quello del Capricorno passando per l'Equatore. Il filo rosso delle piantagioni da cui Noalya si approvvigiona, intreccia molti luoghi e ovviamente il Venezuela dove c'è la tenuta di proprietà di Alessio Tessieri. Da qui Noalya ricava le fave di cacao per trasformarlo in cioccolato di alta qualità: il Criollo Merideño, il Guasare e il bianco Porcelana. Noalya garantisce una filiera di produzione unica: appena conclusi i processi e le lavorazioni sui luoghi di raccolta, il cacao, in sacchi di juta, inizia finalmente il viaggio dai quattro continenti allo stabilimento nel cuore della Toscana.

RISTORANTE



OSTERIA DEL BORRO

FRAZIONE BORRO, 52 - SAN GIUSTINO VALDARNO (AR)

Tel: +39 055 9772333

Sito Web: www.osteriadelborro.it

Il Borro, la tenuta dal 1993 di proprietà di Ferruccio Ferragamo, in cui sono impegnati il figlio Salvatore e la figlia Vittoria, si trova nel bacino del Valdarno Superiore e - oltre alla cantina - comprende un borgo medievale interamente dedicato all'ospitalità, sia come Relais & Châteaux sia con la formula dell'agriturismo. Ci sono poi un frantoio di proprietà, un orto biologico, un allevamento a terra di galline ovaiole, un allevamento di pecore per la produzione di formaggi e oltre 100 arnie (da cui si ottiene miele biologico) che forniscono le materie prime a tre ristoranti: Il Borro Tuscan Bistro, il Vin Café e l'Osteria del Borro, guidati dall'executive chef Andrea Campani, la cui filosofia gastronomica è basata su un ritorno alle origini, una cucina etica e trasparente, incentrata sulla manualità e sulla conoscenza del prodotto. Elementi che escono fortemente dai piatti dell'Osteria del Borro, ristorante gourmet che porta in tavola i prodotti e le ricette della tradizione, rivisitate in chiave contemporanea.



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