

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 245 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 FEBBRAIO 2023

Re Manfredi
Poggio di Sotto
i Clivi
Pietroso
Campogiovanni
Cossignani L. E. Tempo
Gianni Brunelli
Carranco
Giuseppe Gorelli
Cantine Astroni
Tenuta Migliavacca
Tenuta di Sesta
Mastroberardino
Carpenè Malvolti

Zoom: Gran Caffè Gambrinus, Pastiera Napoletana
Ristorante: Da Ciacco - San Quirico d'Orcia (SI)





RE MANFREDI

Doc Aglianico del Vulture Re Manfredi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Re Manfredi](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Christian Scrinzi

È senz'altro il vino bandiera aziendale l'Aglianico del Vulture Re Manfredi, l'etichetta da cui tutto è cominciato, con il suo arrivo sugli scaffali agli inizi del Nuovo Millennio. Nasce nel comprensorio di Venosa da viti di 25 anni coltivate ad un'altezza di 420 metri sul livello del mare su terreni lavici, mischiati ad argilla, calcio e tufo. Un vino non esente, ci mancherebbe altro, da esperimenti che ne hanno scandito fasi diverse nella sua definizione stilistica. All'inizio, certamente più alla ricerca della morbidezza e, in tempi più recenti, a coglierne i tratti più caratteriali. Il risultato è un'etichetta di confortante costanza qualitativa e capace di stare con le migliori della denominazione del Vulture. La versione 2019, maturata in barrique per 12 mesi, profuma di ciliegia matura, i cui aromi si affiancano a cenni di erbe officinali e ricordi balsamici, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca, la trama tannica è solida e ben risolta, il sorso polposo e la chiusura persistente, ancora sul frutto e su toni balsamici. Manfredi di Svevia, figlio di Federico II, nacque nel 1232 a Venosa, nel Vulture. Così quando il Gruppo Italiano Vini nel 1998 sbarcò nelle terre lucane non sbagliò a battezzare l'azienda con il nome di "Re Manfredi - Cantina Terre degli Svevi". Oggi questa realtà produttiva conta su 110 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie.

(fp)



POGGIO DI SOTTO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 185,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio Tipa e

Maria Iris Tipa Bertarelli

Enologo: Leonardo Berti

Il Brunello di Montalcino 2018 di Poggio di Sotto propone un profilo olfattivo ben scandito tra rimandi alle more, alle prugne e alle spezie, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca, il sorso è polpato e di buona articolazione, dai tannini dolci e dal finale avvolgente in cui torna il frutto scuro e le spezie. Poggio di Sotto, fondata nel 1989 da Piero Palmucci, è cantina che sta saldamente nel novero delle realtà più significative di Montalcino. Nel 2011, l'azienda è passata al Gruppo ColleMassari, che, progressivamente, ha consolidato la sua presenza tra le colline di Montalcino, con l'acquisizione della Tenuta San Giorgio, La Velona e La Bellarina. Oggi Poggio di Sotto conta su 20 ettari a vigneto in biologico, posti sul versante sud della denominazione, producendo 58.000 bottiglie. Ha fatto bene il Gruppo battente bandiera svizzera a lasciare tutto pressoché come stava, certo introducendo anche dei cambiamenti con l'inserimento di una misurata tecnologia, che hanno portato i vini aziendali ad una precisione esecutiva più limpida, anche se, forse, privandosi di un pizzico di personalità e carattere. Le operazioni principali seguono un percorso classico, da partire, per esempio, dalle lunghe maturazioni in legno grande. Ecco allora i vini restare senz'altro affascinanti e acquistare maggiore definizione, confermandosi tra le etichette irrinunciabili del territorio di Montalcino.

(are)



I CLIVI

Doc Collio Friulano San Lorenzo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Tocai Friulano

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [i Clivi Società Agricola](#)

Proprietà: Mario Zanusso

Enologo: Mario Zanusso

Mario Zanusso, ventisette vendemmie nel suo trascorso, dalla morte del padre Ferdinando nel 2020 è il motore de I Clivi. Ci accoglie nella sede di Gramogliano di Corno di Rosazzo sui Colli Orientali. Ferdinando acquisisce 2 ettari a Brazzano di Cormons nel Collio nel 1994, un anno dopo acquista qui: siamo a trenta chilometri dal mare, le vigne allignano a 220 metri di altitudine, sempre un po' spetinate dai venti (poco più su c'è una località che si chiama, per l'appunto, quattro venti). Se le denominazioni differiscono, la matrice pedologica rimane la stessa: su queste pendici collinari (da cui il nome aziendale, abbreviazione di "declivi") regna incontrastata la ponca friulana, mix vocato di arenarie cementificate e marne argillo-calcaree. Caratteristica comune ai due areali è anche l'età delle vigne, sui 60 e 80 anni circa le più agée. Su entrambe le proprietà vige anche il metodo della certificazione biologica, da ormai una quindicina d'anni. Gli ettari sono 12, 8 nei Colli Orientali e 4 nel Collio, con una produzione di 80mila bottiglie. Nella sala degustazione vista vigne, Mario ci versa i vini che ben interpretano la visione del suo progetto vitivinicolo. San Lorenzo 2019, da vigne ottantenni, all'olfatto si mostra ampio, con note di camomilla, agrumi, erbe officinali. In bocca è profondo, la sostanza materica è ben equilibrata e dinamica nel suo vitale finale, percorso da una vena salina.

(Alessandra Piubello)



PIETROSO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Pietroso](#)

Proprietà: Gianni Pignattai

Enologo: Alessandro Dondi, Andrea

Pignattai

Il Brunello di Montalcino 2018 possiede un corredo aromatico fatto di piccoli frutti rossi, cenni di erbe aromatiche e tocchi speziati ed affumicati. In bocca, il sorso è ben profilato, ritmato e sapido, dallo sviluppo fragrante e dal finale incisivo su ritorni fruttati. Anche se la storia di questa piccola realtà produttiva ormai è trentennale - è il 1992 quando Gianni Pignattai va tra i filari a dare una mano al nonno - Pietroso rappresenta una delle ultime e più significative esperienze nate a Montalcino. Un percorso coerente e ben realizzato che oggi ha dato alla cantina di Gianni, di sua moglie Cecilia e dei figli Andrea e Gloria, una meritata autorevolezza, in un variegato e competitivo universo come quello del Brunello. Cinque gli ettari a vigneto, suddivisi in quattro vigneti: Colombaiolo a sud, Fornello e Montosoli a nord e Pietroso, dove c'è anche la cantina ad ovest della collina di Montalcino, per una produzione di 30.000 bottiglie complessive. Non ci sono dubbi che si tratti di un'azienda squisitamente familiare, ma quello che va sottolineato è piuttosto la capacità di proporre Brunello e Rosso di Montalcino costruiti su una cifra stilistica che punta più sulla finezza che sulla forza e un modo di interpretare i vini dell'areale distante da un certo classicismo, che di classico, a ben guardare, non aveva e non ha nulla, di fatto fondando un paradigma non comune a queste latitudini.

(fp)



CAMPOGIOVANNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 93.000

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini, Carlo

Franchini

Il Brunello di Montalcino 2018 di Campogiovanni profuma di piccoli frutti rossi, rosa, grafite, macchia mediterranea e tocchi affumicati. In bocca, il sorso è continuo e ben profilato, con l'articolazione tannica e l'acidità a rincorrersi fino ad un finale intenso e dai tocchi balsamici. Campogiovanni è l'azienda che fa capo a San Felice. Nel 1982, quando la fama internazionale del Brunello doveva ancora esplodere, quella che era una realtà già affermata della denominazione del Chianti Classico, acquisì la tenuta, sul versante sud-ovest della denominazione. Attualmente è composta da 20 ettari di vigneti, di cui 14 destinati alla produzione di Brunello di Montalcino. La storia di San Felice, di proprietà del Gruppo Allianz, inizia negli anni '70 del secolo scorso e si svolge soprattutto sotto la "bandiera" del Gallo Nero, dove la cantina di Castelnuovo Berardenga ha compiuto passi molto significativi, caratterizzati da un lungo programma di valorizzazione del Sangiovese, che ha fatto scuola per anni, affiancato da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa. Più recente, invece, l'altro "fronte" enico aperto da questa realtà, sempre in un territorio di riferimento della Toscana: nel 2016 è arrivato lo "sbarco" a Bolgheri (con la Tenuta Bell'Aja, consolidata dall'acquisto dell'azienda Batzella, piccola realtà storica, sempre dello scenario bolgherese.

(are)



COSSIGNANI L. E. TEMPO

Spumante Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Tenute Cossignani](#)

Proprietà: Letizia ed Edoardo Cossignani

Enologo: Edoardo Cossignani

Un'azienda che sembra proprio ben interpretare lo "spirito del tempo", almeno quello enico. Cossignani L. E. Tempo, fondata nel 2018, è cantina che sforna esclusivamente Metodo Classico, in un momento storico decisamente proficuo per questa tipologia. Ad animare questo progetto ci sono i fratelli Letizia e Edoardo, provenienti da esperienze distanti dal mondo del vino, che hanno trovato nella "magia" della bollicina la chiave di lettura più solida per realizzare i propri obiettivi enologici. L'azienda marchigiana si trova a Massignano in provincia di Ascoli Piceno e conta su venti ettari a vigneto, ma le uve scelte per gli spumanti provengono da quattro ettari, per una produzione attuale di 10.000 bottiglie complessive. L'offerta ruota attorno a due vini biologici: un Blanc de Blanc, da uve Pecorino affinato sui suoi lieviti per 24 mesi e un Rosé, ottenuto da uve Sangiovese anch'esso con maturazione sui lieviti per 24 mesi. Quest'ultimo, oggetto del nostro assaggio, è fermentato in parte in acciaio e in parte in barrique. Alla vista si presenta di un bel rosa dalla tonalità delicata, con spuma soffice e perlage fine e continuo. Al naso si succedono rimandi al melograno, alla rosa e alla marasca, con tocchi di lievito a rifinitura. In bocca, il vino è tendenzialmente fragrante, dallo sviluppo cremoso e dal finale persistente, con ritorni fruttati e una nota piacevolmente agrumata.

(fp)



GIANNI BRUNELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Azienda Agricola Chiuse di Sotto](#)

Proprietà: Maria Laura Vacca Brunelli

Enologo: Maria Laura Vacca Brunelli

Le Chiuse di Sotto erano il sogno della famiglia di Gianni Brunelli, nato a Montalcino, adottato da Siena e poi tornato alla sua terra d'origine, non senza aver prima coronato il suo, di piccolo sogno: aprire l'Osteria delle Logge, a un passo da piazza del Campo. Oggi Gianni non c'è più, ma sua moglie Laura porta avanti le due attività, con la sua caparbia sarda. Alle Chiuse di Sotto, acquisita nel 1987, si aggiunse tre anni dopo Podernovone, dove Laura costruì la cantina nuova nel 2015. Queste due proprietà permettono all'azienda di lavorare con terreni, esposizioni e micro-climi molto diversi. Le Chiuse di Sotto si trovano, infatti, a nord della Docg: i 2 ettari di vigna qui sorgono su terreni di origine marina con esposizioni fresche, che danno vini molto complessi dal punto di vista aromatico; Podernovone, invece, si trova nella zona sud-occidentale e conta su 4 ettari e mezzo di vigna posti su galestro, un terreno drenante, che insieme all'esposizione assolata, dà vini più strutturati. Il Brunello di Laura e Gianni deriva dall'unione di queste due tenute e matura, classicamente, in botti grandi di rovere. Da anni rappresenta l'animo spontaneo, succoso ed elegante del territorio, su cui poter davvero fare affidamento ad occhi chiusi, pure nelle annate non facili, com'è stata l'umida 2018: ciliegia, note ematiche e balsamico odore di sottobosco accolgono un sorso vellutato, fruttatissimo e sapido.

(ns)



CARRANCO

Doc Etna Rosso Villa dei Baroni

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 18.800

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Palmento Carranco Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Farinetti e

Francesco Tornatore

Enologo: Vincenzo Bambina

Il progetto enologico che porta il nome Carranco è nato nel 2018, arricchendo una zona che pare proprio diventata molta ambita, non solo dai più importanti produttori siciliani ma anche dalle migliori firme provenienti dal continente. Ecco allora Andrea Farinetti (Borgogno) e Francesco Tornatore (già sul vulcano con l'azienda che porta il suo nome) incrociare le loro esperienze nei terreni lavici etnei, ormai uno dei simboli enici della Sicilia. Carranco, si trova a Verzella di Castiglione di Sicilia e conta su 8 ettari a vigneto con ceppi di 50-60 anni di età, posti a 500 metri di altitudine sul versante nord dell'Etna. Il progetto non ha ancora assunto una fisionomia definitiva, ma in previsione c'è una produzione complessiva che si porterà tra le 60.000 e le 80.000 bottiglie. Intanto lo stile aziendale è già chiaro e sembra aver imboccato la strada giusta. Cemento, terracotta e legno grande garantiscono la piena espressività del Nerello e del Carricante, oltre a conservare l'originalità dei vini prodotti sul vulcano. L'Etna Rosso Villa dei Baroni 2019, vinificato in cemento e maturato in legno grande, propone profumi sfumati che alternano toni di ribes, rosa, ciliegia, pesca matura, cenni sulfurei e leggeri tocchi di liquirizia. In bocca, il sorso è succoso e sospinto da una verve acida vivace e da tannini reattivi e saporiti, terminando con ritorni agrumati e ricordi di anice e menta.

(fp)



GIUSEPPE GORELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.717

Prezzo allo scaffale: € 125,00

Azienda: [Azienda Agricola Gorelli](#)

Proprietà: Giuseppe Gorelli

Enologo: Giuseppe Gorelli

Già assaggiando i suoi Rosso di Montalcino si poteva intuire che il suo Brunello sarebbe stato affine nel profilo stilistico e portatore di un approccio in qualche misura distante da stilemi stereotipati, che hanno e soprattutto avevano indirizzato il vino principe di Montalcino verso un percorso in qualche misura scontato. Ecco allora il Brunello di Montalcino 2018 di Giuseppe Gorelli, benché in un'annata che imponeva attenzione per essere interpretata al meglio, a mettere in campo aromi di piccoli frutti rossi fragranti, cenni agrumati e leggeri tocchi di pietra focaia, spezie e toni affumicati a contorno. Continuando con uno sviluppo gustativo teso, raffinato e profondo nel gioco tra tannini, acidità e dolcezza, saporito e dalla incalzante bevibilità. L'obiettivo di Giuseppe Gorelli è chiaro: produrre vini di dichiarata finezza. Una ricetta che sembra una novità ma, a ben guardare nel suo caso, è se mai un marchio di fabbrica. Lo si rintraccia facilmente in una quarantina di vendemmie quando lavorava a Le Potazzine o in alcuni riusciti Sangiovese delle aziende dove è consulente. Lo si vede, quindi, anche nel suo progetto tra le colline di Montalcino, nato nel 2017 su sei ettari a vigneto, in cui trionfano macerazioni lunghe, solo legno grande e, soprattutto, lunghe soste dei vini in bottiglia. Semplici passaggi di un'enologia essenziale, ma che solo in pochi effettuano con rigore.

(fp)



CANTINE ASTRONI

Dop Campi Flegrei Falanghina Colle Imperatrice

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Cantine degli Astroni](#)

Proprietà: famiglia Varchetta

Enologo: Gerardo Vernazzaro

Nata nel 1999, Cantine Astroni si trova a pochi chilometri da Napoli, nella riserva naturale del WWF che insiste sull'areale dei Campi Flegrei. L'azienda è guidata da Gerardo Verrazzano, insieme alla moglie Emanuela e al cugino Vincenzo e conta, tra proprietà e affitti, su 25 ettari a vigneto coltivati a biologico, da cui si ottengono 150.000 bottiglie. Numeri che ne fanno una delle realtà enologiche più significative dei Campi Flegrei, una zona interessante soprattutto per i suoi terreni di origine vulcanica. Le varietà principali sono quelle indigene, Falanghina e Piediroso su tutte, ormai ben note agli appassionati dei vini campani - un vero e proprio "mondo" enico a sé stante che probabilmente meriterebbe una maggiore attenzione - per le loro doti espressive e per la loro particolare caratterizzazione. Cantine Astroni ne danno, generalmente, versioni coerenti e ben profilate, saldamente legate al territorio, dove l'energia dei suoli vulcanici ne conduce l'impatto aromatico e lo sviluppo gustativo. Ne è un buon esempio la Falanghina Colle Imperatrice 2021, un bianco dal piglio deciso e dai profumi centrati. I suoi aromi infatti sono caratterizzati da rimandi agrumati, di frutta bianca ed erbe aromatiche con tocchi di pietra focaia. In bocca, il vino conserva vivacità acida e una decisa sapidità che ne contraddistingue il sorso fino ad un finale scattante ancora su toni agrumati.

(are)



TENUTA MIGLIAVACCA

Doc Grignolino del Monferrato Casalese

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tenuta Migliavacca](#)

Proprietà: Francesco Brezza

Enologo: Francesco Brezza

È il più monferrino dei produttori del Monferrato. Un «anarchico testa balorda» come Veronelli definiva l'uva che lui ama di più: il Grignolino. Non ha il sito internet, la mail la usa solo per necessità, passa più tempo che può tra la stalla, la vigna e la cantina e ovviamente produce Grignolino. Francesco Brezza è un produttore da conoscere, non fosse che è schivo e un po' ruvido come quel vitigno che lui tanto ama. Vive con la famiglia a Tenuta Migliavacca, sulla collina di San Giorgio Monferrato, a due passi da Casale Monferrato. L'azienda è stata fondata dal nonno nel 1921: negli Anni Sessanta papà Luigi, un uomo intelligente e lungimirante, scelse di coltivare i vigneti e i campi di proprietà secondo i principi della biodinamica steineriana: tra le prime aziende italiane a essere certificate Demeter nel 1964. Francesco ha raccolto e sviluppato questa eredità, mantenendo la stalla per le preparazioni biodinamiche e per concimare vigne e campi a ciclo chiuso. 13 ettari di vigne coltivate a Barbera, Grignolino e Freisa. Tutt'intorno la biodiversità, con altri 35 ettari di alberi da frutta, campi di cereali, prati di fiori, orti e boschi. Il suo è un Grignolino certamente non ruffiano con tannini pungenti, fiori e spezie, e una rotondità che racconta dell'uso di botti grandi. Ha una bella bevibilità e si può aspettare anche qualche anno. Da abbinare con uno dei piatti preferiti di Francesco: la bagna cauda.

(Fiammetta Mussio)



TENUTA DI SESTA

Docg Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Tenuta di Sesta](#)

Proprietà: famiglia Ciacci

Enologo: Lorenzo Landi, Alessio Macchia

Tenuta di Sesta si trova, manco a dirlo, lungo la "strada di Sesta": posta nella zona meridionale del territorio, è la strada bianca che unisce le due frazioni di Castelnuovo dell'Abate e Sant'Angelo in Colle e che per anni ha significato "zona più vocata del Brunello di Montalcino". Poi è arrivato il cambiamento climatico, una dura prova per le piante e i viticoltori con le ondate di caldo e i mesi siccitosi; ma l'aria fresca del monte Amiata dà ancora il suo essenziale contributo mitigatore, come pure la fisiologia della vite, che in quei terreni scistosi di galestro si sono abituate a cercare l'acqua in profondità, dove ancora c'è. Anche la mano e l'occhio dell'uomo aiuta. È il caso di Duelecci, ad esempio. La famiglia Ciacci si è infatti accorta, che da quei tre ettari di vigna provenivano uve di ottima qualità con costanza sorprendente. E potendo godere - in quella stessa vigna - di esposizioni e terreni diversi, riescono ad ottenerne il meglio dalla parte orientale in annate fresche e piovose, e dalla parte occidentale da annate calde e siccitose. Ed ecco qui la soluzione: una riserva che di anno in anno si chiama Duelecci Est oppure Duelecci Ovest, a seconda dell'andamento dell'annata. Ciò premesso, la riserva 2017 non poteva che provenire da Ovest ed è un vino vivo, pieno di movimento, capace di alternare la succosità agrumata alla freschezza balsamica, l'aderenza decisa alla dolcezza alcolica.

(ns)



MASTROBERARDINO

Docg Taurasi Radici

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 72.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Società Agricola Mastroberardino](#)

Proprietà: Piero Mastroberardino

Enologo: Massimo di Renzo

Il Taurasi Radici 2018, è uno dei vini icona di Mastroberardino. La versione 2018, maturata in legno piccolo e grande per 24 mesi, profuma di frutti scuri, fiori e sottobosco, con tocchi speziati e affumicati. In bocca, il vino è solido, di articolazione tannica decisa e fragranza acida intensa, dal finale ampio e dai rimandi fruttati. Mastroberardino è una delle aziende vinicole più antiche d'Italia. Attualmente è alla decima generazione e sin dall'800 ha coperto un ruolo all'avanguardia per i vini campani. L'azienda di Atripalda è stata, per anni, l'unica realtà portabandiera della vitivinicoltura di qualità in Campania, grazie al grande lavoro del Cav. Antonio Mastroberardino, padre dell'attuale patron Piero, costantemente impegnato a diffondere il pregiato patrimonio varietale dell'avellinese. Oggi Mastroberardino preserva ancora quell'identità, vera e propria missione aziendale, ma con occhio attento anche all'innovazione che ha condotto ad un'interpretazione moderna dei propri vini. Una robusta filosofia produttiva, che ha consegnato in passato etichette, per certi aspetti, senza tempo, come nel caso dei Taurasi, e che oggi propone anche etichette più immediate e fruibili, non meno coerenti. Difficile definire Mastroberardino un'azienda specializzata in una particolare tipologia. Tutte e tre le denominazioni del territorio, Taurasi, Greco e Fiano, sono realizzate con esecuzioni impeccabili.

(are)



CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Prosecco Superiore Brut 1924

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Società Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

Carpenè Malvolti è cantina che ha bisogno di poche presentazioni, ed è ormai assurda fra i simboli del Prosecco. Attiva da oltre un secolo e mezzo non solo ha contribuito in modo significativo allo sviluppo della spumantistica del Veneto enoico, ma ha saputo anche ritagliarsi un posto di primo piano nel panorama enologico nazionale, producendo oggi oltre 5 milioni di bottiglie. Numeri importanti che arrivano dal lavoro di una folta schiera di viticoltori conferitori che da anni riforniscono la cantina con sede a Conegliano. Il "1924 Prosecco" è una speciale Cuvée dedicata al peso storico del celeberrimo marchio fondato da Antonio Carpenè, a cui si ascrive lo studio e la sperimentazione del metodo di spumantizzazione del Prosecco, in pratica la sua paternità. La riproduzione della prima etichetta di Prosecco commercializzata dalla Cantina già nel 1924, mette in evidenza il legame indissolubile tra Prosecco e le colline di Conegliano, e fu progettata grazie all'intuizione del figlio di Antonio, Etilio. Un'intuizione che, vista con gli occhi contemporanei, sembra una vera e propria profezia, una specie di viatico per un successo straordinario oggi concreto più che mai. La versione 2021 offre profumi di mela e pera che si alternano come in un piacevole e fragrante gioco di specchi. In bocca, il sorso è delicatamente cremoso e di freschezza continua, con finale agile dai tocchi floreali.

(fp)

ZOOM



GRAN CAFFÈ GAMBRINUS, PASTIERA NAPOLETANA

VIA CHIAIA, 1 (P.ZZA TRIESTE E TRENTO, 42) - NAPOLI

Tel: +39 081 417582

Sito Web: grancaffegambrinus.com

La Pastiera è un dolce tipico napoletano la cui origine si perde nella notte dei tempi. Si dice ricollegarsi ad un dolce pagano a base di ricotta, offerto a Cere, per inneggiare all'arrivo della primavera. La Pastiera si chiama così in quanto la pasta frolla che si usa per la lavorazione, viene fatta riposare un giorno. Quindi per realizzarla si usa "la pasta del giorno prima", cioè "la pasta di ieri", che nel dialetto napoletano si dice: "a past ra ier", e da qui il nome "Pastiera". Sulla preparazione ci sono due "scuole di pensiero" diverse: la più antica insegna a mescolare alla ricotta delle semplici uova sbattute. La seconda, raccomanda di aggiungere una densa crema pasticciera, per rendere la consistenza più leggera e morbida. Quella proposta dallo storico Gran Caffè Gambrinus - locale che affaccia in piazza del Plebiscito e che negli anni è stato ritrovo di personaggi del calibro di Oscar Wilde, D'Annunzio e Matilde Serao - è fatta con la prima preparazione, l'unica da considerarsi quella tradizionale.

RISTORANTE



DA CIACCO

VIA DANTE ALIGHIERI, 30/A - SAN QUIRICO D'ORCIA (SI)

Tel: +39 0577 897312

Sito Web: daciacco.it

Il Ristorante da Ciacco di San Quirico d'Orcia, nato nel giugno del 2005, propone con confortante continuità una solida cucina di territorio, eseguita con ottime materie prime di produzione locale, nel rispetto della stagionalità del prodotto. Accanto a questo si affianca un pizzico di misurata e ben concepita creatività dello chef Giorgio Costa che realizza piatti come l'uovo bio cotto a 62° su crema di patate rigatine croccante, salsa al tartufo biscotto di pecorino stagionato delle crete senese, gnudi di ricotta, ristretto di funghi porcini dell'Amiata e riccioli croccanti al peperoncino. Ed ancora, lombo di cinghiale nostrano cotto al "Giusto Rosa", riduzione della sua marinata castagne amiatine e verdure autunnali. Per ben finire, cannolo farcito di mousse di ricotta con uva passa e crema inglese. Il locale è fresco vincitore della quarta edizione di "Tra borghi e cantine" la manifestazione di Concommercio Siena per il programma regionale di promozione Vetrina Toscana e Camera di Commercio Arezzo Siena.

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: © Carpenè Malvolti

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